

## *Gratin de Chou Fleur au Lait de Coco et au Curry*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| - CHOU-FLEUR      | 1           |
| - OEUF(S)         | 2           |
| - LAIT DE COCO    | 200 ml      |
| - CRÈME FRAÎCHE   | 50 ml       |
| - CURRY EN POUDRE | ½ c à soupe |
| - OIGNON(S)       | 2           |
| - SIROP D'ÉRABLE  | ½ c à soupe |
| - GRUYÈRE RÂPÉ    |             |
| - SEL             |             |
| - POIVRE          |             |

### **Recette:**

- Nettoyez le chou et coupez en petits bouquets.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Vérifiez la cuisson avec une fourchette.
- Pendant ce temps, coupez les oignons en fines lamelles et faites-les confire doucement dans du beurre chaud. En fin de cuisson, ajoutez le sirop d'érable pour les caraméliser un peu.
- Egouttez le chou et placez les bouquets dans un plat à gratin légèrement huilé. Déposez ensuite par-dessus les oignons confits.
- Préchauffez le four à 185°C.
- Dans un bol, mélangez les œufs avec le lait de coco, le curry, sel et poivre.
- Versez ce mélange sur le chou puis saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez 20-25 minutes.

