

Gratin de Chou-Fleur au Fromage à Raclette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 10 min

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	1
- BEURRE DE CUISSON	40g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	50 cl
- MOUTARDE	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- FROMAGE(S) A RACLETTE	10-12 tranches
- 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. Egouttez puis placez les fleurs de chou dans un grand plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Intégrez la moutarde au fouet puis salez, poivrez et muscadez.
- Versez la béchamel sur le chou dans le plat à gratin.
- Recouvrez alors le chou à la béchamel avec les tranches de fromage à raclette. Poivrez.
- Enfournez pour 15-20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

