

Gratin de Chou-Fleur au Chorizo et Reblochon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Chou-Fleur	1
- Chorizo	100g
- Beurre de Cuisson	40g
- Farine	40g
- Lait	400 ml
- Crème Fraîche	150 ml
- Noix de Muscade	
- Reblochon	2/3
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Nettoyez et détaillez le chou-fleur en bouquets.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire (environ 20-25 minutes). Egouttez puis déposez les bouquets dans un grand plat à gratin. Concassez légèrement le chou. Salez et poivrez.
- Entre temps, coupez le chorizo en dés et faites-les griller à sec dans une poêle chaude. Répartissez-les sur le chou dans le plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et lait. Assaisonnez de muscade, sel et poivre. Ajoutez au fouet la crème fraîche puis versez le tout sur le chou et les dés de chorizo grillés.
- Coupez le reblochon en tranches épaisses puis déposez-les dans le plat à gratin sur le tout. Poivrez.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes afin d'obtenir une belle croûte colorée.