

Gratin Chou-Fleur et Brocoli à la Moutarde à l'Ancienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Chou-Fleur	1
- Brocolis	1
- Beurre	50g
- Farine	2 c à soupe
- Lait	500 ml
- Moutarde	½ c à soupe à l'ancienne
- Gruyère Râpé	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Détaillez le chou-fleur en bouquets. Faites de même avec le brocoli.
- Faites cuire les choux dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez et répartissez-les dans un grand plat à gratin.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Confectionnez alors une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez puis intégrez-y la moutarde à l'ancienne.
- Versez la béchamel sur les choux et répartissez le gruyère râpé.
- Enfournez pendant 10-12 minutes jusqu'à obtention d'un beau gratin.
- Servez sans attendre.

