DI-552

Chou-Fleur et Grenailles Gratinés à la Scamorza Fumée et Coppa

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Chou-Fleur	*1 beau*
- Pommes de Terre Grenaille	*10*
- Coppa	*10 tranches*
- Beurre	*30g*
- Farine	*2 c à soupe*
- Lait	*500 ml*
- Crème Fraîche	*100 ml*
- Noix de Muscade	
- Provola ou Scamorza (Fromage)	*200-225g*
- Parmesan Râpé	*50g*
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Nettoyez et coupez le chou en bouquets.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Faites cuire les grenailles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et laissez refroidir.
- Huilez légèrement un grand plat à gratin puis concassez-y grossièrement le chou-fleur.
- Pelez et coupez en deux les grenailles et répartissez-les sur le chou. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200-210°C.
- Taillez la scamorza en petits dés et répartissez-les sur le tout.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et la lait. Salez, poivrez et muscadez. Allongez-la avec la crème puis versez-la dans la plat à gratin.
- Coupez les tranches de coppa en deux puis roulez-les et piquez-les dans la sauce blanche.
- Saupoudrez le tout de parmesan râpé.
- Enfournez dans le four chaud jusqu'à obtention d'un beau gratin coloré.
- Servez dès la sortie du four.