

Bruschetta de Chou-Fleur et Chorizo au Reblochon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Bruschetta	2 grandes
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Chou-Fleur	1/4
- Chorizo	40g
- Beurre de Cuisson	15g
- Farine	15g
- Lait	100 ml
- Crème Fraîche	20 ml
- Noix de Muscade	
- Reblochon	100g
- 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 une grande assiette. Concassez légèrement le chou. Salez et poivrez.
- Entre temps, coupez le chorizo en dés et faites-les griller à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- 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.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez la tranche de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Coupez le reblochon en tranches épaisses puis en dés.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis répartissez le chou à la béchamel avec les dés de chorizo grillés sur le tout.
- Répartissez enfin le reblochon. Salez un peu et poivrez.
- Enfournez 9-10 minutes dans le four chaud.

Remarque:

A partir de DI-502

Accompagnez d'une salade verte.