

Gratin de Chou Fleur sur Lit de Haché Tomaté

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	1
- HACHIS PORC & BOEUF	650-700g
- OIGNON(S)	1 petit
- COULIS DE TOMATES	200 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	70g
- BASILIC	1/2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	40g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	500 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le chou fleur en bouquets et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée. Egouttez et réservez.
- Emincez finement l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud puis ajoutez le hachis. Salez et poivrez.
- Lorsque la viande a pris couleur, arrosez avec le coulis de tomates et intégrez le concentré de tomates et le basilic. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de muscade, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Déposez dans le fond d'un grand plat à gratin la viande à la sauce tomate.
- Surmontez avec les bouquets de chou cuits.
- Arrosez le tout de sauce béchamel puis répartissez le gruyère râpé. Poivrez.
- Enfournez dans le four chaud pendant 25-30 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte gratinée.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez de pommes de terre nature.