

Gratin de Chou-Fleur à la Bolognaise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	1
- HACHIS PORC & BOEUF	400g
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- TOMATES CONCASSÉES	400g
- CONCENTRÉ DE TOMATES	70g
- LAURIER	2 feuilles
- HERBES DE PROVENCE	1/2 c à soupe
- SUCRE (EN MORCEAUX)	1
- HUILE D'OLIVE	
- CRÈME FRAÎCHE	3-4 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	60g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Détaillez le chou-fleur en bouquets. Faites-le cuire 20-25 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire 4-5 minutes sous un film alimentaire au micro-onde.
- Emincez l'oignon et la gousse d'ail.
- Faites-le revenir dans l'huile d'olive.
- Remuez quelques instants puis intégrez la viande hachée. Salez et poivrez.
- Intégrez alors les dés de carotte précuits.
- Versez les tomates concassées et ½ boîte d'eau avec la gousse d'ail émincée, le laurier, les herbes de Provence et le sucre.
- Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes en remuant régulièrement. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin et déposez-y les bouquets de chou-fleur.
- Verser par-dessus la bolognaise puis la crème fraîche.
- Parsemez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Variante:

Boisson:

Remarque: