

## *Gratin de Chou-Fleur au Boeuf Haché et au Chèvre*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	1
- FILET AMERICAIN	400 g
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/2
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- LAIT	75 cl
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	180 g (pâte dure)
- FROMAGE BLANC	180 g
- BEURRE DE CUISSON	
- FARINE	2 c à soupe
- CHAPELURE	
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- PILI-PILI	1 pincée
- PAPRIKA	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	
- HUILE D'OLIVE	



### Recette:

- Nettoyez et coupez très finement les poivrons.
- Râpez le fromage de chèvre.
- Nettoyez et coupez en bouquets le chou-fleur.
- Faites blanchir le chou pendant 10 minutes dans l'eau bouillante. Egouttez-le.
- Dans la même casserole, faites fondre un peu de beurre et faites-y revenir le filet américain. Ajoutez un peu d'huile d'olive et le paprika. Ajoutez ensuite le chou-fleur et mélangez. Baissez le feu et laissez cuire à couvert pendant 5 minutes. Versez le tout dans un plat à gratin.
- Dans un caquelon, faites fondre un belle quantité de beurre de cuisson. Ajoutez les poivrons, assaisonnez d'ail et de pili-pili.
- Ajoutez ensuite le farine et petit à petit, le lait en fouettant continuellement.
- Hors du feu, intégrez le fromage blanc et le fromage de chèvre râpé. Salez et poivrez.
- Versez cette sauce sur le mélange chou – filet américain.
- Saupoudrez le tout de chapelure.
- Enfournez pendant 20 – 25 minutes à 200°C. Terminez éventuellement un peu sous le grill.

### Remarque:

Ce plat se suffit à lui-même mais vous pouvez le servir avec des pommes de terre nature.