



*#Gratin de chou fleur #Gratin #Chou fleur #Légumes #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles*

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

- 1 chou-fleur
- 6 à 8 pommes de terre
- 1/2 litre de béchamel
- fromage râpé
- chapelure



*#Gratin de chou fleur #Gratin #Chou fleur #Légumes #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles*

Détaillez le chou-fleur en bouquets. Pelez les pommes de terre et coupez-les en tronçons.

Lavez le chou et les pommes de terre. Faites cuire le tout 15 min dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.

Disposez les bouquets de chou-fleur et les pommes de terre dans un plat à gratin.

Ecrasez-les, tout en les nappant de béchamel.

Salez, poivrez.

Parsemez de fromage râpé et de chapelure.

Répartissez sur le dessus quelques noisettes de beurre.  
overblog Suivre ce blog

Rechercher

Editer l'article

Administration

Enfournez dans un four préchauffé à 240°C (th. 8), laissez cuire 10 min.

Pour finir, mettre quelques minutes en position gril jusqu'à obtenir une couleur dorée.



*#Gratin de chou fleur #Gratin #Chou fleur #Légumes #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles*



*Merci pour votre*

*N'hésitez pas à laisser un commentaire ou bien de la partager sur facebook ou twitter !*