



## Gratin de pâtes au chou-fleur

**LA CUISINE DE BOOMY**

Pour 5 pers / 9 spl ou 9 pp par pers

- 750 gr de chou-fleur surgelés
- 300 gr de pâtes crues
- 500 ml de lait  $\frac{1}{2}$  écrémé
- 40 gr de maïzena
- 1 cube bouillon de volaille
- Sel, poivre
- Persil
- 40 gr de gruyère râpé

Pour la cuisson du chou-fleur j'ai utilisé le Cookeo, dans lequel j'ai mis 200 ml d'eau, j'ai placé le chou-fleur non décongelé dans le panier vapeur et j'ai lancé une cuisson en mode ingrédients « chou-fleur » pour 4 minutes.

Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée.

Transvaser le chou-fleur et les pâtes dans un plat à gratin et mélanger brièvement.

Faire chauffer le lait avec le bouillon cube. Délayer la maïzena dans un peu de lait chaud puis verser le tout dans la casserole. Faire épaissir tout en remuant.

Saler, poivrer et rajouter du persil.

Préchauffer votre four à 210°.

Verser cette béchamel allégée dans le plat et parsemer de gruyère. Enfourner pour 20 minutes.