



Gratin de pâtes au chou-fleur

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 10 spl par pers

- 750 gr de chou-fleur surgelé
 - 200 gr de pâtes crues
 - 70 gr de gruyère râpé
- 250 ml de lait demi écrémé
 - 20 gr de maïzena
- 1 cube de bouillon de légumes
 - sel, poivre

Faire cuire le chou-fleur 10 minutes dans une casserole d'eau, égoutter et réserver.

Faire cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée, égoutter, réserver.

Faire la béchamel, je me suis servie de mon I-cook'in, à défaut vous la ferez dans une casserole. Verser le lait dans le bol, rajouter la maïzena, le cube de bouillon de légumes émietté, le sel et le poivre et programmer 5 min, 90°, vit 4.

Préchauffer votre four à 180°. Dans un plat à gratin disposer le chou-fleur, puis les pâtes. Ajouter la moitié du fromage râpé et recouvrir de béchamel. Pour finir répartir le reste de fromage sur le gratin. Enfourner pour 30 minutes.