

# GRATIN DE CHOU FLEUR POMMES DE TERRE BECHAME (Thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de  
[DANS MA CUISINE AVEC MON THERMOMIX](#)

## Ingrédients :

- 1 chou fleur de taille moyenne
- 3 grosses pommes de terre
- 600 g d'eau
- Gruyère râpé
- pour la béchamel :
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 500 g de lait
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 pincées de poivre
- 2 pincées de noix de muscade

## Préparation :

- Couper le chou fleur en petit bouquet les laver les mettre dans le varoma
- Eplucher couper en dés les pommes de terre et les mettre dans le panier
- Mettre l'eau dans le bol ajouter le panier et la varoma programmer le thermomix 30 minutes sur varoma vitesse 1
- Préchauffer votre four à 180 °
- A la sonnerie du thermomix mettre les bouquets de chou fleur et les pommes de terre dans un plat à gratin
- Préparer la béchamel au thermomix :
- Mettre le beurre dans le bol du thermomix et le faire fondre 3 minutes à 100 °vitesse 1
- Ajouter la farine faire revenir pendant 3 minutes à 100 ° vitesse 1
- Ajouter le reste des ingrédients et programmer votre thermomix 6 minutes à 90 ° vitesse 4
- Verser la sauce béchamel sur le chou fleur et les pommes de terre
- parsemer de gruyère râpé
- mettre au four pendant environ 30 minutes

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>