

Gratin de chou-fleur à la tomate



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Dans un nouveau magasin de légumes que je viens de découvrir, j'ai profité d'une promo : 3 € les deux choux-fleurs. Le premier chou-fleur a été congelé. Quant au deuxième chou-fleur, je l'ai préparé en gratin.

Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 0,5 citron
- 4 oeufs
- 50 g de farine à la tomate
- 50 g de beurre salé
- 500 ml de lait
- 0,5 cuillère à café de curry
- tomates
- gruyère râpé
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Découper le chou fleur, verser les bouquets dans une grande casserole d'eau bouillante salée, les laisser cuire un bon 1/4 d'heure. Faire cuire les oeufs durs.
- 2 Pendant ce temps, préparer la sauce. Faire fondre le beurre salé et ajouter la farine parfumée à la tomate. On fait un roux avec le fouet et on ajoute le lait petit à petit en faisant réduire la sauce. Ne pas oublier la pointe de curry pour ceux qui aiment. Bien mélanger.
- 3 Egoutter le chou-fleur et disposer une première couche dans un plat à gratin. Couper les oeufs durs en rondelles et les disposer sur le chou-fleur. Arroser avec la sauce. Renouveler cette opération une deuxième fois.
- 4 Couper les tomates en rondelles et les poser sur le dessus du plat. Parsemer de gruyère râpé.
- 5 Faire gratiner au four pendant 10 minutes.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

