

## Gratin chou-fleur et pommes de terre



Plat **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

### Ingrédients

- 1 chou fleur
- 4 pommes de terre
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 25 cl de lait
- 25 cl d'eau de cuisson des légumes
- 1 pincée de muscade
- 100 g de gruyère
- 20 g de beurre pour le plat
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préparation : Laver le chou, le séparer en bouquets, puis peler les pommes de terre et les détailler en rondelles. Dans un grand faitout, porter de l'eau salée à ébullition et y faire cuire les pommes de terre. Au bout de 8 minutes, mettre le chou.
- 2 Laisser cuire les légumes en veillant à ce qu'ils ne ramollissent pas trop, puis les mettre à égoutter. Récupérer 25 cl du bouillon des légumes et le réserver.
- 3 Préchauffer votre four à 200°C (th.7). Préparer ensuite la sauce : Faire fondre le beurre dans une casserole avec la farine sans cesser de remuer.
- 4 Mouiller avec le bouillon récupéré, le lait et assaisonner de sel, poivre et noix de muscade à votre convenance. Laisser mijoter 10 min, le temps que la sauce prenne, puis rectifier l'assaisonnement. Réserver 3 cuillères à soupe de gruyère râpé et incorporer le reste dans la casserole en remuant.
- 5 Dans un plat à gratin beurré, dresser les pommes de terre et le chou. Les recouvrir de sauce et parsemer le dessus des 3 cuillères à soupe de gruyère râpé réservées. Enfourner à four chaud et laisser gratiner 10 à 15 minutes.

### Proposé par



**coxi**

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,l'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

