

Gratin de chou-fleur à la cancoillotte



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Accompagne à merveille toutes les viandes !

Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 1 pot de cancoillotte
- poivre
- sel
- fromage râpé

Préparation

- 1 Couper le chou-fleur en bouquets, le passer sous l'eau, le cuire dans l'eau 30 minutes. L'égoutter le plus longtemps possible afin qu'il n'y ait pas d'eau dans le gratin.
- 2 Tout mettre dans un plat allant au four. Saler, poivrer et verser la cancoillotte. Parsemer de fromage râpé et mettre à four très chaud jusqu'à ce que ça gratine (environ 30 minutes).

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

