

Gratin de chou-fleur amélioré



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Je continue... je vide mon congélateur. Et aujourd'hui, voici l'occasion de préparer un gratin de chou-fleur et de ne pas l'accompagner de la traditionnelle sauce béchamel. Je vais la remplacer par de la sauce tomate maison et comme ça, j'utilise aussi mes conserves de l'été !

Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 2 pommes de terre
- 1 barquette d'allumettes de jambon
- 1 bocal de sauce tomate maison
- 3 cs de fromage philadelphia ail et fines herbes
- 2 cs de vinaigre balsamique
- gruyère râpé
- sel
- poivre
- jus de citron

Préparation

- 1 Faire cuire le chou-fleur dans une eau citronnée pour qu'il reste bien blanc. Peler et couper en dés les pommes de terre et les faire cuire.
- 2 Pendant la cuisson des légumes, préparer la sauce. Verser la sauce tomate dans une casserole et la réchauffer. Ajouter le fromage Philadelphia, le vinaigre balsamique et le gruyère râpé. Bien mélanger le tout.
- 3 Bien égoutter les légumes et les déposer dans un plat à gratin. Répartir les allumettes de jambon. Recouvrir avec la sauce tomate et parsemer le dessus du plat de gruyère râpé.
- 4 Faire gratiner au four et servir bien chaud..

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

