

## Gratin de chou-fleur au râpé de jambon



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Le gratin de chou-fleur est un plat facile à réaliser et donc personnalisable. Si son accompagnement le plus courant est la pomme de terre, je lui ai aussi ajouté une barquette de rapé de jambon pour en faire un plat complet. Rien d'exceptionnel dans cette recette et pourtant, nous nous sommes régalés !*

### Ingrédients

- 1 chou-fleur
- quelques pommes de terre
- 1 barquette de râpé de jambon
- 0,5 l de lait
- 20 g de maïzena
- sel
- poivre
- jus de citron
- 1 vache qui rit - ou autre fromage fondu
- curry
- gruyère râpé

### Préparation

- 1 Faire cuire les bouquets de chou-fleur et les pommes de terre coupées en morceaux dans de l'eau salée citronnée pour garder sa blancheur au chou-fleur.
- 2 Préparer la sauce : J'ai voulu tester la recette de Lisette du blog "Cuisine simple". J'ai déjà préparé cette sauce avec de la maïzena mais je n'avais jamais ajouté de fromage fondu. C'est une très bonne idée, je vous la conseille. Dans un saladier, délayer la maïzena dans un peu de lait froid. Porter le restant du lait à ébullition. Hors du feu, verser le lait petit à petit dans le saladier, sans cesser de remuer. Ajouter le fromage fondu, le râpé de jambon, quelques pincées de curry, du sel et du poivre.
- 3 Egoutter le chou-fleur et les pommes de terre. Les mettre dans un plat allant au four. Recouvrir avec la béchamel.
- 4 Parsemer de gruyère râpé et enfourner sous le grill.
- 5 Vraiment délicieux.... Cette recette permet de faire aimer le chou-fleur aux enfants qui ne l'apprécient guère.....

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

