

Gratin de chou-fleur aux oeufs durs



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 40 mn

Ce plat complet est une recette de famille, il ravira les plus gourmands. Vous pouvez ajouter à la recette 4 à 6 pommes de terre.

Ingrédients

- 1 chou-fleur - d'environ 1 kg
- 3 oeufs - durs
- 3 oignons
- 500 ml de lait - demi-écrémé
- 3 cs rases de maïzena
- 70 g de fromage - râpé (le gouda est légèrement moins gras que l'emmental)
- muscade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Détaillez le chou-fleur en bouquets et lavez-le. Faites-le cuire à l'eau bouillante salée pendant dix minutes (ou quelques minutes à la vapeur en cocotte-minute). Puis, égouttez-le.
- 2 Émincez les oignons très finement. Faites-les revenir à sec dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient translucides puis commencent à dorer.
- 3 Dans un bol, délayez la Maïzena avec un peu de lait. Versez le reste du lait sur les oignons, ajoutez la Maïzena délayée et sur feu doux, remuez au fouet jusqu'à épaississement de la sauce.
- 4 Poivrez et saupoudrez de muscade en fin de cuisson.
- 5 Disposez les bouquets de chou-fleur dans un plat à gratin et recouvrez-les des oeufs durs coupés en morceaux. Nappez de béchamel allégée et parsemez de fromage râpé.
- 6 Enfournez dans un four préchauffé à 240°C, thermostat 8. Laissez cuire dix minutes en finissant la cuisson si besoin sous le grill.

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

