

Gratin de légumes et oeufs



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 10 mn

Une recette vraiment simple. En entrée, ce sera un peu de charcuterie et de la salade verte.

Ingrédients

- 1 chou fleur
- 4 pommes de terre
- 4 oeufs durs
- sauce béchamel
- gruyère rapé

Préparation

- 1 Faites cuire les pommes de terres dans une marmite d'eau salée et faites de même avec le chou-fleur. Attention, pas dans le même récipient, le temps de cuisson n'est pas le même, le chou cuit plus vite.
- 2 Préparez la béchamel : autant de beurre que de farine pour faire un roux et du lait, sel et poivre. Faites fondre votre beurre dans votre casserole, ajoutez la farine et remuez le tout. Versez petit à petit le lait tout en remuant jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Assaisonnez à votre goût.
- 3 Epluchez vos pommes de terre et coupez-les en morceaux. Séparez le chou en bouquets.
- 4 Versez la sauce béchamel dessus, déposez par dessus les oeufs durs coupés en deux et nappez de gruyère râpé. Passez sous le grill pour faire fondre le fromage.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment agés 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.certifemme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

