

Gratin de chou-fleur en croûte aux noisettes



(pour 4 pots)

*1 chou-fleur
1 pâte feuilletée
quelques cubes de mimolette vieille
4 tranches de bûche de chèvre (type Soignon)
un reste de tofu râpé (facultatif)
2 poignées de noisettes moulues
1 cs de crème fraîche
15 cl de lait écrémé
5 c.à.s. de moutarde
sel, poivre*

Faites cuire le chou fleur dans l'eau bouillante.

Pendant ce temps, mélangez dans un saladier la crème, la moutarde, le tofu et le lait. Salez, poivrez puis ajoutez les noisettes.

Egouttez le chou-fleur et ajoutez-le à la sauce.

Dans des plats creux allant au four, déposez une couche de chou-fleur. Ajoutez 3 ou 4 cubes de mimolette puis déposez le fromage de chèvre. Posez dessus du chou fleur et encore 3 cubes de mimolette. Répartissez ensuite la sauce aux noisettes.

Découpez 4 carrés dans la pâte feuilletée. Badigeonnez l'une des faces de moutarde, et recouvrez les plats avec la pâte. Laissez cuire à four bien chaud le temps que la pâte feuilletée soit dorée.