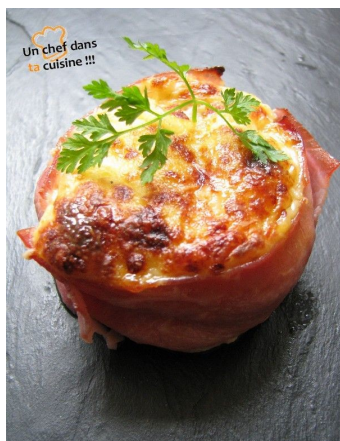




Gratin de Chou-Fleur au Jambon à ma façon



Suggestion de présentation

pour 4 moules:

1 chou-fleur
4 tranches fines de jambon (200 g)
20 g de beurre
20 g de farine
1/4 de L de lait
1 jaune d'oeuf
30 g de parmesan râpé
sel, poivre, muscade, cerfeuil

Cuire le chou-fleur à la vapeur, à l'autocuiseur pendant 10 mn.

Cuire la Béchamel, ajouter hors du feu le jaune d'oeuf. Découper 4 cercles de jambon à l'aide d'un emporte-pièce uni et 4 bandes de jambon de la hauteur du moule. Foncer le moule beurré avec le jambon, garnir de chou-fleur coupé en morceaux.

Emplir les moules de sauce béchamel, saupoudrer de parmesan râpé.

Cuire au four à 200°C et au bain-marie pendant 20 mn.