

Gratin de chou rave



Pour 4 à 6 personnes

4 choux raves
1 l lait (si possible entier)
1 csoupe de beurre et un peu pour le plat
2 csoupe de farine
sel, poivre, muscade, éventuellement du râpé.

Peler les choux raves et les couper en 2 puis en demi-rondelles.

Mettre le lait à chauffer dans une casserole, y ajouter les demi-rondelles de chou rave, saler très légèrement et porter à ébullition, laisser mijoter tout doucement, à frémissement, sans couvercle le temps que les rondelles s'attendrissent, entre 10 et 20 minutes selon l'épaisseur des tranches.

Beurrer un plat à gratin.

Quand le chou-rave est OK, le transvaser dans le plat à gratin beurré, et bien garder le lait de cuisson, on va s'en servir pour faire la sauce.

Mettre à fondre le beurre dans une casserole, quand il est fondu et moussant, verser la farine d'un seul coup, mélanger et ajouter petit à petit le lait de cuisson en mélangeant à chaque fois à fond sans laisser le moindre grumeau, jusqu'à obtention de la consistance désirée. Attendre tout en mélangeant toujours que la sauce donne un bouillon, c'est prêt.

Saler (attention, le lait de cuisson est déjà légèrement salé!), poivrer, éventuellement muscader et ajouter du râpé. Verser sur le chou rave et enfourner à four chaud th6 ou th7 (180 ou 210°C) entre 35 et 45 minutes.