



## **GRATIN DE CHOU-FLEUR DE TANTE GINETTE**

**Pour 4 personnes :**

**1 chou-fleur de taille moyenne – 1 grosse cuillère à soupe de farine T.55 – 30cl lait – 75g beurre doux fondu – 1 belle pincée de noix de muscade – sel – poivre – 100g emmental râpé -**

**Détailler le chou-fleur en fleurettes. Les cuire durant 20 minutes environ dans de l'eau bouillante salée. Il doit être très tendre.**

**Préchauffer le four à 180° chaleur tournante sole et grill.**

**Dans un grand plat à gratin beurré, disposer les fleurettes égouttées, les écraser à l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette. Saler, poivrer. Ajouter la farine, remuer. Verser le lait, remuer. Ajouter le beurre et la noix de muscade, bien mélanger. Répartir l'emmental râpé, enfourner et cuire 45 à 50 minutes.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr