

## Gratin de chou-fleur

  
**4-5** pour  
personnes



**15'** Temps de préparation

**45'** Temps de cuisson

**Niveau**  
**Facile**

### Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 2 oignons
- fromage râpé
- 50g beurre
- 50g farine
- 60 cl de lait
- 2 càs d'huile d'olive
- Bouillon de légumes
- Sel, poivre, muscade



- 1** Nettoyer votre chou-fleur et séparer le en petits bouquets. Faites cuire une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante, salée.
- 2** Faites revenir les oignons et dorer à l'huile d'olive le chou-fleur dans une poêle. Réserver
- 3** Faire une super béchamel : Faire fondre dans une casserole le beurre, rajoutez-y la farine. Remuer avec une cuillère en bois, ne pas laisser colorer! Verser le lait petit à petit jusqu'à ce que la béchamel épaississe. Assaisonner avec du sel, poivre, muscade et le petit + : du bouillon de légumes !
- 4** Beurrer ou huiler votre plat à gratin. Déposer le mélange chou-fleur/oignons puis verser la béchamel. Ne pas oublier de mettre (beaucoup) de fromage râpé !
- 5** Mettre dans le four à 180 degrés pendant 30 à 45 minutes. Régalez-vous !

