



Gratin de chou-fleur et chou-brocoli

Au thym



Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 petit chou-brocoli
- 1 petit chou-fleur
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 400 ml de lait
- 75 g de comté
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- Noix de muscade
- Sel et poivre



1

Rincez et préparez le chou-brocoli et le chou-fleur. Cuire le chou-brocoli dans l'eau bouillante pendant 10 à 15 minutes. Séparément, faite cuire (dans de l'eau bouillante) le chou-fleur pendant 20 minutes.

2

Egouttez le brocoli et le chou-fleur puis les déposez dans un plat à gratin.

3

Dans une casserole faire fondre le beurre avec la farine et de l'ail hachée et mélangez. Ajoutez progressivement le lait avec tout en mélangeant avec un fouet. Ajoutez le comté puis mélangez jusqu'à ce que la préparation commence à épaissir.

4

Ajoutez sel, poivre et thym puis mélangez. Versez la préparation sur le chou-fleur et le chou-brocoli. Enfournez pour 20 minutes à 180°C.