



<http://www.lesfoodies.com/>

Gratin de chou-fleur au jambon



Temps de préparation: <15 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes):

- 1 gros chou-fleur du marché
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse 15%
- 100 g de gruyère râpé
- Du sel, du poivre
- De la muscade râpée
- Du persil frais
- 200 gr dés jambon

Préparation:

Éplucher le chou-fleur et placer toutes les petites têtes dans une passoire.

Dans une cocotte minute, faire cuire le chou-fleur pendant 14 min.

Une fois cuit, placer le chou-fleur dans un plat à gratin. Assaisonner de sel, de poivre du moulin, d'une pincée de noix de muscade les dés de jambon et enfin, de persil frais.

Étaler et bien répartir la crème fraîche.

Ajouter le comté râpé.

Enfourner sur une grill à mi-hauteur pendant 10 min

Publié par ladyofnight - <http://www.lesfoodies.com/ladyofnight>