

Gratin de Chou-fleur sauce Mornay

Avec option jambon blanc ciselé



Chou-fleur, jambon, avant nappage



Le service après 20 min au four

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 20 min



1 chou-fleur



1 oignon entier



3 clous girofle



Noix muscade



1/2L de lait



2 jambons blancs



2 càs farine



2 càs Huile olive



Fromage râpé



2 jaunes d'oeuf

Préparation

1. Eplucher l'oignon, le planter de 3 clous de girofle. Réserver.
2. Porter le lait à ébullition avec l'oignon et ses clous de girofle. Laisser mijoter 5 min.
3. Arrêter le feu et laisser refroidir.
4. Préparer le chou fleur, tremper les tête dans de l'eau vinaigrée, 10 min. Rincer, égoutter.
5. Le mettre dans de l'eau salée. Bouillir 15 min, rincer en eau froide, égoutter, . Réserver.
6. Sauce Mornay : Bien mélanger 2 càs de farine et 2 càs d'huile d'olive dans une casserole.
7. Sur feu doux, incorporer le lait en remuant sans cesse.
8. Laisser épaissir, mais pas trop. Il faut que cela reste semi liquide.
9. Saler léger, poivrer suivant goût, rajouter la muscade râpée, remuer.
10. Incorporer 2 jaunes d'œufs et 3 càs de fromage râpé. Remuer – Fin de la sauce Mornay.
11. Dans un plat à gratin huilé, disposer le chou-fleur. Option : rajouter 2 jambons en dés.
12. Verser la sauce Mornay par-dessus le tout.
13. Enfournier 20 min à TH 6 – 180°C, pour dorer le dessus – Servir chaud.

* * * 03 février 2023 * * *