

# Gratin de choux de Bruxelles

## Béchamel et lardons



Choux, lardons, herbes, avant béchamel



Le gratin final, avec béchamel et comté

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 2\*20 min (Choux puis gratin)



500g choux Bruxelles



150g lardons



2 càs farine



2 càs huile d'olive



1/2L de lait



100g de comté râpé



1 càc de curry



q.q. herbes

## Préparation

1. Nettoyer les choux (Enlever le pied et q.q. feuilles extérieures)
2. Les tremper 10 min dans de l'eau vinaigrée, égoutter.
3. Faire bouillir une casserole d'eau avec un cube Or.
4. Plonger les choux pour 20 min. Les égoutter. Réserver.
5. Dans un plat à gratin, huilé, verser les choux, remuer. Réserver.
6. Faire dorer les lardons dans une poêle sans huile.
7. Répartir les lardons sur les choux. Saupoudrer de quelques herbes de Provence.
8. Bien mélanger farine et huile. Avoir une préparation uniforme.
9. Mettre sur feu moyen et verser le lait lentement en remuant sans cesse.
10. Quand la préparation commence à s'épaissir, arrêter le feu et verser sur les choux.
11. Parsemer des lamelles de comté sur le dessus.
12. Mettre au grill du four pour 20 min Surveiller la dorure.

\* \* \* 16 novembre 2022 \* \* \*