



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Gratin de chou-fleur, jambon & cheddar

Pour 3 personnes | Très facile

48 min | **5.22€** La portion (prix indicatif)



Manger du chou-fleur, en gratin avec dans cette recette du jambon, du cheddar et de la ciboulette.

Les ingrédients

- **500 g** de Chou-fleur
- **3 tranche** de Jambon cuit
- **100 g** de Cheddar rapé
- **150 g** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **0.5 botte** de Ciboulette frais

Étapes de préparation



Préparation : 8 min



Cuisson : 40 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 180°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Portez à ébullition un grand volume d'eau salée dans une casserole pour cuire le chou-fleur.
Enlevez les feuilles du chou-fleur et coupez la base du tronc. Coupez de gros morceaux et rincez-les à l'eau froide. Il vous faudra environ 500 g de chou-fleur.
Mettez-le dans la casserole d'eau bouillante et faites cuire pendant 10 minutes.
- 3 Après 10 minutes, vérifiez la cuisson du chou-fleur à l'aide d'une pointe de couteau (il doit être très cuit).
Égouttez-le puis mettez-le dans le fond de votre plat à gratin.

- 4 Ajoutez 150 g de crème fraîche et 3 tranches de jambon en morceaux.
Poivrez généreusement. Ciselez la moitié d'une botte de ciboulette avec des ciseaux directement au-dessus.
Finissez avec 100 g de cheddar râpé.
Enfournez une trentaine de minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.
- 5 Laissez refroidir 5 minutes avant de déguster avec une salade verte bien vinaigrée en assaisonnement.