

Gratin de chou fleur aux 2 fromages

Ingrédients (2 à 4 pers)

- 1/2 chou fleur
- 4 pommes de terre moyennes
- 2 tranches de jambon
- 1 oignon
- 300ml de lait
- 2 cs rases de maïzena
- sel, poivre, muscade râpée
- 1 poignée d'emmental râpé
- quelques rondelles de fromage de chèvre

Détailler le demi chou fleur en petits bouquets. Eplucher et découper les pommes de terre en cubes. Faire cuire le tout (pour moi à la vapeur dans l'autocuiseur).

Quand ils sont bien tendre, bien les égoutter et les disposer au fons d'un plat à gratin.

Découper le jambon en petits morceaux, les disposer par dessus le chou fleur et les pommes de terre.

Emincer l'oignon et le faire revenir à sec. Délayer la maïzena dans un peu de lait.

Ajouter la Maïzena délayée aux oignons dans la poele puis le reste de lait et laisser épaissir en remuant.

Saler, poivrer, muscader.

Napper les légumes et le jambon de cette sauce, puis ajouter les fromages.

Mettre au four, 200°C jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.

Servez chaud avec une petite salade.