

Gratin de chou fleur au curry

Source : blog « Les Carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (2 pers)

- 1 petit chou fleur
- 1 portion de béchamel
- 60g de tranches de bacon fumé
- 1/2 cc de curry en poudre
- sel, poivre
- fromage râpé

Epluchez le chou fleur et découpez-le en petits bouquets que vous ferez cuire.
Préchauffez le four à 180 degrés.

Pendant la cuisson du chou, préparez la béchamel en y ajoutant le sel/poivre/curry en fin de cuisson et découpez les tranches de bacon en petits morceaux ou en lanières.

Lorsque le chou est cuit, versez-le dans un plat à gratin et mélangez-y le bacon. Versez la béchamel sur l'ensemble et parsemez de fromage râpé.

Enfournez pour 10 minutes + 3 minutes de grill. Servez chaud sans vous brûler.