

# Délices d'automne au comté

**Temps de préparation: 30 minutes**

**Temps de cuisson: environ 35 minutes**

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1/2 chou fleur
- 4 belles pommes de terre
- 150 g de comté
- 100 g de bacon en lamelles
- Chapelure
- 100 g de noisettes hachées
- Sel, poivre
- Huile en spray

Pour la béchamel: 2 cuil. à soupe d'huile de noisette

- 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- 3 cuil. à soupe de farine
- 1/2 litre de lait
- Muscade
- Sel



## Recette:

- 1) Cuire à l'autocuiseur les pommes de terre pelées et le chou fleur pendant 10 à 15 minutes.
- 2) Préparer la béchamel en faisant chauffer les huiles dans une casserole puis en ajoutant la farine. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. Ajouter le lait petit à petit et fouetter sur le feu jusqu'à ce que la sauce épaississe. Saler et parfumer à la muscade râpée.
- 3) Ecraser au presse-purée les pommes de terre et le chou fleur. Ajouter le bacon et le comté grossièrement haché. Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre).
- 4) Former des petites boules, les paner avec de la chapelure et des noisettes hachées. Déposer les boules dans un plat anti-adhésif et arroser d'un peu d'huile avec le spray (ou déposer une noisette de beurre sur chaque "boule"). Passer au four à 180°C pendant 8 à 10 minutes. Servir avec la béchamel bien chaude et de la salade.