

Gratin de chou fleur aux moules et mimolette

Ingrédients pour 4 personnes :

1 chou fleur	Difficulté : Facile
250 g de moules	Préparation : 20 min
100 g de mimolette râpée	Cuisson : 50 min
Lait	
50 g de beurre	
50 g de farine	
Noix de muscade	
Sel & poivre	

Préparation :

Détaillez le chou-fleur en fleurettes et faites le cuire dans une casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égouttez le et réservez dans un plat allant au four.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et mélangez.

Versez le lait froid petit à petit, en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la noix de muscade, salez et poivrez. Laissez cuire une dizaine de min à feu doux tout en mélangeant et jusqu'à ce que la sauce soit épaisse.

Incorporez les moules préalablement égouttées ainsi qu'un peu de jus de moules pour parfumer le gratin.

Préchauffez votre four à 180° C (Th.6).

Versez la béchamel aux moules sur le chou fleur

Parsemez de mimolette râpée.

Enfournez 30 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!