



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Gratin de chou-fleur, bleu & noix

Pour 3 personnes | Très facile

48 min | **1.74€** La portion (prix indicatif)



On reprend la base d'un bon gratin de chou-fleur, sans la béchamel et cette fois-ci, on le pimpe avec du bleu et de la noix.

Les ingrédients

- **500 g** de Chou-fleur
- **150 g** de Bleu (fromage)
- **165 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **30 g** de Cerneaux de noix

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 500 g de 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.
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. Poivrez.
Versez 165 ml de crème liquide.
Ajoutez 30 g de noix puis 150 g de bleu en morceaux. Enfourez une trentaine de minutes

jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.

- 4 Laissez refroidir 5 minutes avant de déguster avec une salade verte bien vinaigrée en assaisonnement.