



Chou-fleur à la sauce au fromage



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 chou-fleur (ongeveer 600g)
1 oignon
30 grammes de beurre
40 grammes de farine
6 décilitres de lait
80 grammes de fromage râpé
1 jaunes d'œuf
1 décilitre de crème
sel et poivre
noix de muscade

Méthode de préparation

- 1.** Nettoyez le chou-fleur et cuisez les bouquets dans de l'eau salée. Laissez refroidir et formez, à l'aide d'une louche, quatre ou huit demi-boules de taille équivalente. Disposez les boules de chou-fleur dans un plat allant au four et réservez-les au frais.
- 2.** Entre temps, nettoyez l'oignon, coupez-le en fines lamelles et faites-le revenir dans du beurre. Parsemez de farine et laissez réduire à feu doux.
Ajoutez le lait, assaisonnez de poivre blanc, de sel et de muscade.
Portez à ébullition, laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce que la sauce soit bien liée.
Passez la sauce au chinois. Incorporez à la sauce la moitié du fromage râpé, le jaune d'œuf et la crème
- 3.** Nappez les boules de chou-fleur de sauce, puis parsemez-les avec le reste du fromage râpé. Placez le plat au four jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et servez. Bon appétit !