

Gratin de Chou Fleur aux Lardons, Parmesan et Moutarde à l'Ancienne

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

| | |
|--------------------------|---------------|
| - CHOU-FLEUR | 1 |
| - LARDONS | 200g fumés |
| - LAIT | 10 cl |
| - CRÈME FRAÎCHE | 20 cl |
| - NOIX DE MUSCADE | |
| - MOUTARDE l'ancienne | 1 c à soupe à |
| - PARMESAN RÂPÉ | 100g |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Détaillez le chou-fleur en bouquets et faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Faites griller les lardons à sec dans une poêle chaude.
- Déglacez les lardons avec le mélange lait – crème fraîche. Puis intégrez la moutarde. Réservez hors du feu. Incorporez alors le 70g de parmesan râpé. Salez, poivrez et ajoutez de la muscade. Mélangez.
- Huilez légèrement un plat à gratin, déposez les fleurs de chou pour concassez-les grossièrement.
- Versez la sauce aux lardons sur le tout.
- Répartissez le reste de parmesan par-dessus.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez 15 minutes pour obtenir une belle coloration du gratin.

