

Gratin de Chou-Fleur à la Viande Hachée et au Comté

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	500g
- OIGNON(S)	1
- CHOU-FLEUR	1
- BEURRE DE CUISSON	50g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	500 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- CRÈME FRAÎCHE	10 cl
- COMTÉ	100-125g
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Détaillez le chou-fleur en bouquets. Faites-le cuire 20-25 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Râpez le comté.
- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans l'huile d'olive.
- Ajoutez-y le hachis de bœuf. Salez et poivrez. Ne le laissez pas trop cuire, il doit rester moelleux.
- Déposez la viande précuite dans un plat à gratin et surmontez-le d'un peu de Comté râpé. Répartissez ensuite les fleurs de chou sur toute la surface. Salez un peu et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez ensuite une béchamel avec le beurre de cuisson, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez. Incorporez-y encore un peu de Comté et la crème fraîche.
- Versez le tout sur le chou-fleur.
- Recouvrez alors du reste de Comté râpé et saupoudrez de paprika.
- Enfourez pendant 20 – 25 minutes jusqu'à obtention d'un beau gratin.