

Gratin de Chou-Fleur aux Œufs et Jambon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	1
- JAMBON CUIT	5 tranches
- POMME(S) DE TERRE	4
- OEUF(S)	3
- GRUYERE RAPE	
- BEURRE	30 g
- FARINE	1.5 c à soupe
- LAIT	40 cl
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	

Recette:

- Nettoyez et coupez le chou en petits bouquets.
- Ebouillantez-le dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-le bien (important !!)
- Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée
- En même temps, faites cuire les œufs durs (12 minutes)
- Préparez également une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez. Ajoutez de la muscade.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Dans un grand plat à gratin, commencez par mettre les bouquets de chou fleur. Salez et poivrez généreusement.
- Saupoudrez d'un peu de gruyère.
- Ajoutez ensuite les pommes de terre coupées en lamelles ainsi que le jambon coupé et les rondelles d'œufs.
- Arrosez enfin avec la béchamel.
- Surmontez le tout de gruyère.
- Enfournez le temps d'obtenir une bonne croûte dorée.

