Gratinade au chou-fleur

250 g de pâtes (penne ou macaronis), 1 chou-fleur, 150 g de jambon blanc, (demandez un fond de jambon à votre charcutier c’est moins cher !), 30 g de farine, 30 g de beurre, 50 cl de lait, 2 cuillères à soupe de chapelure (si vous n’avez pas de chapelure, mixer deux biscottes) 50 g d’emmental râpé, noix de muscade, sel et poivre

Cuire les pâtes al dente, à l’eau bouillante, le temps indiqué sur le paquet

Laver et détailler le chou-fleur en bouquets, les précuire 8 mn à la vapeur,

Couper le jambon en dès

Préparer la béchamel : Faire fondre le beurre dans une casserole ajouter la farine mélanger puis verser le lait sans cesser de remuer. Chauffer jusqu’à ce que la sauce épaississe, assaisonner de noix de muscade, sel et poivre,

Préchauffer le four à 180° (th 6)

Verser un peu de béchamel dans le fond du plat à gratin, puis répartir les pâtes, le chou-fleur, et les dès de jambon, recouvrir du reste de béchamel, parsemer de chapelure et d’emmental râpé

Enfourner 30 mn et servir chaud

Maxi cuisine