



4 personnes



20 min



45 min

Gratin de chou-fleur au jambon et au reblochon

- 1 chou-fleur
- 8 tranches de jambon
- 1 reblochon
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 50 cl de lait
- du sel et du poivre

-Laver le chou-fleur.

-Le faire cuire 20 minutes à la vapeur puis l'égoutter et le couper en petits quartiers.

-Préchauffer le four à 210°C. Beurrer un plat avec 20 g de beurre.

-Faire une béchamel : faire fondre 40 g de beurre dans une petite casserole à feu doux. Y délayer la farine, mouiller avec le lait, saler, poivrer, et laisser cuire jusqu'à épaississement, sans cesser de remuer.

-Découenner le jambon et retirer la croûte du reblochon.

-Intercaler jambon et chou-fleur dans le plat par couches. Napper avec la béchamel, parsemer de lamelles de reblochon et du reste de beurre en petites noisettes.

-Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 25 min environ jusqu'à ce que la surface du plat soit bien dorée.