

Gratin de chou fleur au roquefort



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 4 personnes) :

- 1 chou fleur
- 60 g de roquefort
- 200 ml de crème liquide
- 100 g de lardons de bacon
- 1 cc de maïzena
- sel, poivre

Gratin de chou fleur au roquefort



✓ Préparation :

Détailler le chou fleur en bouquets et les faire cuire 15 minutes à la vapeur.

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer un plat à gratin, y déposer les bouquets de chou fleur. Parsemer de lardons de bacon.

Délayer la maïzena avec la crème liquide. Faire chauffer à feu doux la crème et le roquefort. Lorsque le roquefort est fondu, retirer du feu.

Verser la crème au roquefort sur le chou fleur et enfourner pour 15 minutes à 180°C.

www.audalacuisine.com