

Gratin de chou-fleur à la Mornay – au Comté



Personnes
4 personnes



Temps préparation
25 minutes



Temps de cuisson
40 minutes



Ingrédients

100 g vieux [Comté](#)
salé râpé
3 l blanc de cuisson
1 chou-fleur d'un kilo
environ
1/2 citron
40 g farine
30 g beurre
1/4 l lait
sel, poivre, muscade

Préparation

Epluchez le chou-fleur. Citronnez rapidement les queues et la fleur. Egouttez et divisez-le en bouquets. Plongez-les dans un « blanc » en ébullition. Cuisez 25 minutes. Egouttez et rangez dans un plat à four beurré. Confectionnez votre Béchamel avec la farine, le beurre et le lait. Laissez cuire en fouettant environ 10 minutes. Incorporez les 4/5 du fromage râpé. Continuez de remuer au fouet encore 5 minutes. Assaisonnez. Rangez. Nappez la sauce Mornay. Semez le reste du râpé. Enfournez à four chaud (260°), près de la voûte, pendant 15 minutes. Servez brûlant.