



GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS :

- 6 pommes de terre (moyennes)
- 1 chou-fleur (petit)
- 180 g de fromage fumé
- Parmesan (râpé)
- Huile d'olive extra vierge
- Oignon au goût (blanc)
- Sel

- Laver les pommes de terre pour éliminer les résidus de terre. Les piquer avec les dents d'une fourchette. Les placer dans un plat allant au micro-ondes, couvrir d'un film plastique et percer des trous sur le film.
- Placer le plat à l'intérieur du micro-ondes. Régler à la puissance maximale, le temps d'environ 6 minutes. Les pommes de terre peuvent également être bouillies dans un autocuiseur ou une casserole avec de l'eau.
- _ L'important est qu'elles ne soient pas trop cuites, sinon l'étape suivante deviendra peu pratique. Une fois les pommes de terre cuites, les peler et les couper en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur, garder de côté.
- Laver le chou-fleur sous l'eau courante et découper de nombreux fleurons. Les faire sauter pendant quelques minutes avec l'oignon finement haché, un peu de sel et de l'huile d'olive extra vierge. Couper le fromage fumé en tranches.
- Placer les tranches de pomme de terre dans un plat de cuisson huilé et saupoudré de chapelure. Former la base du gratin qui contiendra la garniture crémeuse, ajouter une pincée de sel. Verser le chou-fleur sur les pommes de terre, l'huile d'olive extra vierge, le fromage râpé, les autres tranches de pommes de terre et ainsi de suite. Terminer par une couche de tranches de fromage fumé et de fromage râpé pour former une croûte savoureuse et croquante.
- Faire cuire dans un four préchauffé à 180 ° pendant environ 15-20 minutes, dans la partie centrale du four. Les cinq dernières minutes, mettre en fonction du gril, en déplaçant le plat sur la grille supérieure du four, obtenant ainsi une croûte croustillante. Le gratin de chou-fleur et de pommes de terre au fromage fumé est prêt à être servi.