

# *Le Gratin de Chou-Fleur*

## *Ingrédients*

Pour 3 ou 4 personnes:  
300 g de chou-fleur en fleurettes surgelés.  
2 ou 3 pommes de terre.  
1/2 L de sauce béchamel.  
Gruyère pour gratiner.

## *Préparation*

Eplucher les pommes de terre et les couper en dés.  
Faire cuire à la vapeur les pommes de terre et le chou-fleur: environ 25 minutes vapeur normale, 9 minutes dans une cocotte pression. Il faut saler l'eau de cuisson avec 1 cuillère à café de sel.  
Préchauffer le four à 180°C.  
Dans un plat allant au four, mettre le chou-fleur et les pommes de terre, écraser grossièrement avec un presse-patates.  
Verser la béchamel dessus, écraser un peu pour la faire pénétrer.  
Parsemer de gruyère râpé.  
Enfourner pour 20 minutes environ.

## *Viande*

Peut être servi en accompagnement de toutes les viandes: steack haché, bœuf à griller, rôtis...