



# Gâteau de chou-fleur

## PRÉPARATION

Divisez le chou-fleur en fleurettes, faites-les cuire à l'eau bouillante salée, 10 min. Égouttez les, rafraîchissez-les sous l'eau courante et égouttez-les à nouveau.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen, ajoutez la farine et mélangez sur le feu. Incorporez le lait, puis la crème liquide. Salez, poivrez et muscadez, laissez frémir 5 min sans cesser de mélanger, puis coupez le feu. Laissez refroidir en mélangeant régulièrement pour empêcher la formation d'une peau.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les œufs en omelette, incorporez-les à la sauce, puis ajoutez le fribourg ou le comté râpé et les fleurettes de chou-fleur.

Beurrez soigneusement 6 ramequins en porcelaine ou petits moules individuels, puis répartissez-y la préparation. Lissez la surface à la spatule, enfournez pour 30 min.

Laissez tiédir quelques minutes à la sortie du four avant de démouler.

## INGRÉDIENTS

- 700g Chou-fleur
- 3 œufs
- 5cl Lait
- 15cl Crème liquide
- 125g de comté
- 30g Beurre
- Beurre pour les moules (un peu)
- 1 cuil. à soupe Farine
- 1 pincée Noix muscade râpée
- Sel
- Poivre du moulin

**Temps de préparation : 30mn**

**Temps de cuisson : 30mn**

**Temps total : 1H**