



Gratin de chou-fleur et pommes de terre au Comté

INGRÉDIENTS

- 50 g d'oeuf soit 1
- 450 g de pommes de terre
- 500 g de crème fraîche
- 1 kg de chou-fleur soit 1
- 50 g de Comté
- 100 g de lardons

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C. Détacher le chou-fleur en bouquet. Éplucher les pommes de terre.

Faire cuire le chou-fleur et les pommes de terre à l'eau pendant 15 minutes environ. Une fois cuits, les égoutter et couper les pommes de terre en rondelles.

Mélanger la crème et l'œuf dans un bol. Saler et poivrer. Beurrer un plat à gratin puis disposer le chou-fleur et les rondelles de pommes de terre. Ajouter les lardons.

Recouvrir le tout du mélange oeuf-crème. Râper le Comté et parsemer le gratin. Faire cuire au four pendant 15 minutes.

Servir aussitôt.

Temps de préparation : 20mn

Temps de cuisson : 35mn

Temps total : 55mn