

Gratin de chou-fleur

Recette de Pierre

Ingrédients

- 1 chou-fleur découpé en morceaux
- 4 pommes de terre coupées en cubes
- 1 contenant de 500 gr de fromage cottage
- 4 oignons coupés en tranches fines
- Fromage cheddar mi-fort ou fort râpé
- 1 c. à thé de garam massala ou de cari rouge

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F
2. Amener une casserole d'eau à ébullition et faire blanchir le chou-fleur et les cubes de pommes de terre. Égoutter.
3. Mélanger les légumes blanchis avec le fromage cottage et déposer dans un plat allant au four
4. Faire revenir les oignons dans une poêle avec l'épice choisie (garam ou cari) jusqu'à ce que les oignons soient translucides.
5. Déposer sur le mélange de légumes et fromage cottage
6. Couvrir le tout avec le fromage râpé
7. Faire cuire environ 1 heure