

- Papilles et Pupilles - <https://www.papillesetpupilles.fr> -

Gratin de chou fleur et pommes de terre

Publié Par *Anne* Sur 18 janvier 2007 @ 12 h 00 min Dans Légumes | [134 commentaires](#)

Mademoiselle Papilles est actuellement en classe de neige. Elle, qui n'était jamais allée à la cantine, appréhendait un peu les repas, surtout après avoir entendu qu'elle devrait manger du **chou fleur**. Alors pour la rassurer, lui montrer que l'on était toujours vivant et en bonne santé après en avoir avalé, je lui ai fait ce **gratin** juste avant son départ. Elle était soulagée !

Cette **recette facile de gratin de chou-fleur ne contient pas de béchamel**.

Ingrédients

Pour 4 personnes :

1 petit **chou fleur**

4 **pommes de terre**

1 oeuf

20 cl de crème fraîche entière

100 g de lardons fumés (allumette)

1 pincée de sel,

1 pincée de poivre

1/2 cuiller à café de noix de muscade râpée

2 grosses poignées de mozzarella râpée

Préparation

Coupez votre chou-fleur en bouquets, lavez-le ; Epluchez les pommes de terre et coupez les en rondelles grossières. Mettez pommes de terre et chou fleur dans l'auto cuiseur et faites cuire 5 minutes. Dans un récipient, cassez votre oeuf, battez-le en omelette et mélangez avec la crème fraîche entière. Salez, poivrez, ajoutez la muscade.

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans un plat à gratin disposez vos légumes, ajoutez le lard fumé et recouvrez avec le mélange crème-oeuf.

Saupoudrez de 2 bonnes poignées de mozzarella râpée .et enfournez pour 20 minutes.

Délicieux.

Bon appétit !

Si vous cherchez d'autres recettes de gratins, aussi bien salés que sucrés, vous les trouverez [ici](#) ([clic](#)).