

Gratin de chou-fleur au chorizo

Posted By Anne On 26 octobre 2011 @ 12 h 10 min In Légumes | [96 Comments](#)

Je fais en ce moment un peu de vide dans mon congélateur. Je me dis que je vais peut être avoir besoin de place pour les fêtes, qu'il faut faire tourner ce qu'il y a dedans, bref, je suis sûre que vous voyez ce que je veux dire. Je suis donc tombée nez à nez avec **un sachet de 600g de chou-fleur** dont je n'avais pas idée quoi faire pour le rendre un peu **plus sexy**.

J'ai donc demandé à mes twamis de twitter et là, déferlante de propositions : du gruyère râpé au curry, d'une pâte à crumble à la béchamel, de lardons aux saucisses en passant par la plume dans le ^_^_, le ketchup ou le gorgonzola.

J'ai choisi de faire une béchamel à laquelle j'ai ajouté des dés de chorizo, c'était super bon, ça change 😊

La recette du gratin de chou-fleur au chorizo

Il vous faut pour 4 personnes:

1 sachet de 600g de **chou-fleur** surgelé ou 1 chou fleur

40 g de beurre

40 g de farine

250 ml de lait

1 pincée de sel

75 g de **chorizo**

75 g de fromage râpé (emmental)

Préchauffez le four à 180°C.

Faites cuire **le chou fleur** 5 mn à l'auto-cuiseur. Coupez le **chorizo en** petits dés (ôtez aussi la peau).

Préparez la béchamel :

Dans une casserole faites fondre 40 g de beurre. Ajoutez-y 40 g de farine en une fois, mélangez et laissez dessécher 1 à 2 minutes. Versez ensuite 250 ml de lait et laisser cuire à feu doux environ 3 à 4 minutes en mélangeant constamment, le temps que la béchamel épaississe. Salez.

Ajoutez les dés de chorizo.

Mettez le chou-fleur dans un plat à gratin. Recouvrez avec la béchamel au chorizo. Saupoudrez d'emmental râpé et enfournez pour 20 minutes de cuisson. Ajoutez 5 mn supplémentaires en position grill et servez immédiatement.