

## Chou-fleur au gratin

Pour 4 personnes.

1 chou-fleur, 100 g de crevettes épluchées, 4 œufs, 50 g de beurre, 1/4 l de sauce Béchamel au fromage, 50 g de gruyère râpé, chapelure, sel.

Diviser le chou-fleur en bouquets et le faire cuire à l'eau bouillante salée. Laisser égoutter. Ranger les bouquets dans un plat à gratin.

Préparer une sauce Béchamel au fromage. Ajouter à cette sauce les crevettes épluchées.

Faire cuire les œufs à l'état dur. Les écaler et les diviser en quartiers, que l'on répartira parmi les bouquets de chou-fleur. Couvrir le tout avec la sauce Béchamel. Saupoudrer de fromage râpé et de chapelure. Disposer quelques noix de beurre et faire gratiner.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.