



Préparer et précuire le choux fleur :

Découpez le choux en morceaux de la taille d'une balle de ping-pong environ, le laver le et cuire 10 minutes à la cocotte minute. Mettre le four en préchauffage à 200°C.

Pendant ce temp, précuire les lardons et préparez une sauce béchamel, ajoutez-y si vous le souhaitez un œuf battu. Rappez une dose de fromage pour recouvrir le gratin.

Dressez un plat à gratin avec au fond le choux, salez et poivrez à votre convenance, parsemez-y les lardons, couvrez de la béchamel, puis du fromage râpé.

Enfournez 30 mins environ.

ingredients	Beurre, Choux fleur, Farine, Fromage Râpé, Lait, Lardons, Oeuf, Poivre, Sel
ustensiles	Casserole, Cocotte minute, Plat à gratin
temps-de-preparation	30 minutes
temperature-de-cuisson	200°C
temps-de-cuisson	10 minutes, 30 minutes