Difficulté :

Gratin de chou-fleur et fanes de poireaux

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 30 minutes

Ingrédients:

- 1 chou-fleur
- Des fanes de poireaux
- 50 cl de lait Juste & Vendéen
- 3 c. à soupe de Maïzena
- Du parmesan ou fromage râpé
- Sel
- Poivre
- Muscade

Étapes:

1) Faites cuire les bouquets de chou à l'eau ou à la vapeur.

2) Faites revenir les fanes de poireaux préalablement émincées dans une poêle avec de l'huile. Mettez les légumes dans un plat à gratin.

3) Diluez la Maïzena dans le lait froid. Faites chauffer jusqu'à épaississement. Salez, poivrez et ajoutez de la muscade.

4) Verser la béchamel sur les légumes. Recouvrez du fromage de votre choix. Enfournez 30 minutes à 210°C.