

Gratin de chou-fleur façon tartiflette



Ingrédients pour 2 personnes

- 1 chou-fleur
- 150 gr de lardons
- 1 oignon
- 1 reblochon entier

Directions

1. Faire cuire à la vapeur les bouquets de chou-fleur pendant une quinzaine de minutes et laisser refroidir.
2. Dans une poêle, faire dorer les lardons. Les réserver. Émincer l'oignon. Couper les bouquets de chou-fleur en tranches. Mélanger, l'oignon, le chou-fleur et les lardons.
3. Disposer le tout dans un plat à gratin, préalablement beurré. Recouvrir de reblochon en tranches. Enfourner à 200 degrés pendant 25 minutes.



Préparation

Temps de
préparation : 15
minutes

Temps de cuisson :
25 minutes