

## LE GRATIN DE CHOU-FLEUR À LA MARMANDAISE

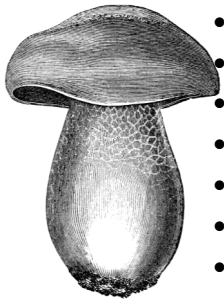
Pour 4 personnes

Préparation: 25min

Temps de cuisson: 30min

### INGREDIENTS

- 1 chou-fleur
- 2 oignons jaunes
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 50g de champignons de Paris
- 20cl de vin blanc
- 2 tranches de jambon de Paris
- 50g de gruyère râpé
- Sel, poivre



### MATERIEL NECESSAIRE

- 1 faitout/ cocotte
- 1 poêle sauteuse
- 1 passoire
- 1 plat à gratin
- 1 hachoir



1. Coupez le chou-fleur en morceaux et lavez-le à l'eau froide puis mettez-le à cuire dans un bain d'eau bouillante salée (dans un faitout ou une cocotte).
2. Pendant ce temps, préparez la sauce:
3. Pelez et émincez l'oignon, puis faites-le revenir dans une sauteuse huilée. Nettoyez et émincez les champignons puis pelez, épépinez et hachez les tomates. Ajoutez-les dans la sauteuse, salez et poivrez le tout. Arrosez de vin blanc puis assaisonnez d'ail haché. Laissez mijoter 15 min. à feu doux.
4. Hachez le jambon puis incorporez-le au reste de la préparation dans la sauteuse.
5. Préchauffez votre four à 240°C (thermostat 8)
6. Egouttez le chou-fleur disposez-le dans un plat à gratin. Nappez ensuite le chou-fleur avec la sauce puis saupoudrez-le de gruyère râpé.
7. Enfournez le plat à four chaud et laissez-le gratiner 7 à 8 min.
8. Servez-le et dégustez-le dès la sortie du four.

**NOTRE SUGGESTION:** parfait plat d'hiver que vous pouvez accompagner de vin blanc, de préférence le même que celui que vous aurez utilisé pour la préparation du plat.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.