

Gratin de chou-fleur et brocoli au Saint-Marcellin et lard paysan

Pour 4 personnes

- 500g de chou fleur
- 500g de brocoli
- 8 fines tranches de lard paysan
- 2 Saint-Marcellin
- 75g de fromage râpé
- 40g de beurre
- 40g de farine
- 25cl de lait
- 4 œufs,
- Sel et poivre.



■ *Un très beau gratin.*

Servir: A déguster bien chaud, avec un verre de jurançon sec.

Variation : Utilisez de la pancetta et du gorgonzola à la place du lard et du Saint-Marcellin.

■ Parez le chou-fleur et le brocoli, et faites les cuire dans une marmite d'eau salée bouillante pendant 8 minutes.

■ Préchauffez votre four à 200°.

■ Egouttez les légumes en réservant une tasse d'eau de cuisson.

■ Faites fondre le beurre dans une casserole, et délayer la farine dedans en remuant avec le fouet. Une fois la béchamel montée, ajoutez la louche d'eau des légumes et le lait. Portez à ébullition, baissez et laissez cuire 2 minutes en remuant.

■ Séparez les blancs des jaunes, et incorporez les jaunes et le fromage au contenu de la casserole hors du feu. Salez et poivrez. Montez les blancs en neige, et incorporez les avec le reste de la casserole.

■ Dans un plat allant au four, déposez les légumes et recouvrez de la béchamel au fromage. Disposez les tranches de lard, et les fromages coupés en 2 sur la tranche.

■ Enfournez pour 30 minutes

Conseils

Aucune difficulté.