

Gratin costarmoricain

GRATIN COSTARMORICAIN

Pour 10 personnes

Ingrédients :

- 2 kg de chou fleur
- 500 g de pommes de terre cuites
- 500 g de poitrine fumée
- 250 g de cubes de jambon
- 10 œufs durs
- 1 l de lait
- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 250 g de gruyère râpé

- . Faire une béchamel avec le beurre, la farine et le lait.
- . Cuire le chou fleur en vapeur.
- . Cuire les œufs durs.
- . Cuire les lardons en vapeur.
- . Découper le jambon en cubes.
- . Faire revenir, dans un poêlon, tous les ingrédients, ajouter en dernier le chou fleur.
- . Saler et poivrer.
- . Ajouter la béchamel.
- . Mettre le tout dans un plat et saupoudrer de gruyère.
- . Mettre au four : Th 7° pendant 20 mn