

Gratin de chou-fleur à la béchamel au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 45 min	Durée : 55 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 12	Etapas : 8	Commentaires : 8	Astuces : 15

Ingrédients

Pour le chou-fleur:

600G d'eau

1 chou-fleur

1 pincée de gros sel Pour la béchamel:

500G de lait

30G de farine

40G de beurre

1 jaune d'oeuf

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Noix de muscade Pour le gratin:

50G de gruyère

15G de beurre

Etapas

Pour le chou-fleur:

Â»

Détailler le chou-fleur en bouquet, laver-le et le mettre sur le plateau du varoma.

Â»

Mettre l'eau dans le bol du thermomix avec le gros sel et régler 30 minutes sur la température varoma à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie mettre le chou dans un plat allant au four.

Â»

Préchauffer le four sur le grill ou à 240°C.

Pour la béchamel:

Â»

Faire la [recette de la sauce béchamel au thermomix](#).

Pour le gratin:

Â»

Mettre la béchamel sur le chou fleur.

Â»

Ajouter le gruyère par dessus.

Â»

Parsemer de petits morceaux de beurre et enfourner 15 minutes.