

Gratin aux légumes à la sauce béchamel tomatée



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Aujourd'hui, je vous propose un gratin de pommes de terre et de chou-fleur avec une sauce béchamel tomatée.

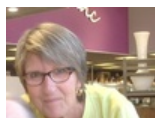
Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 5 pommes de terre
- pour la sauce :
- 500 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 3 cuillères à soup de farine
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 100 g de gruyère râpé
- muscade
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Epluchez les pommes de terre et coupez le chou-fleur en petits bouquets.
- 2 Faites cuire à l'eau bouillante salée les pommes de terre ainsi que le chou-fleur. Egouttez-les.
- 3 Pendant ce temps, préparez la béchamel . Faites fondre le beurre, ajoutez la farine tout en mélangeant, versez le lait, ajoutez le sel, le poivre, 1 pincée de muscade, 2 cs de fromage râpé et le concentré de tomates. Laissez cuire 5 min.
- 4 Dans un plat allant au four, déposez les pommes de terre coupées en rondelles, ajoutez les bouquets de chou-fleur et versez votre sauce par dessus. Parsemez le reste de gruyère râpé.
- 5 Enfournez sous le grill de votre four préchauffé pendant 10 min.
- 6 Servir avec une viande de votre choix, pour moi une côte de porc. Bon appétit !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

