

# Gratin de chou-fleur & brocoli



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

35 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 chou-fleur
- 1 brocoli
- 5 pommes de terre
- 25g de fécules de maïs
- 25g de beurre
- 300ml de lait végétal non sucré
- du fromage râpé (j'aime utiliser de la tomme ou du comté)
- du sel et du poivre



Coupez les fleurettes du chou-fleur et du brocoli.

Épluchez et coupez en cubes les pommes de terre.

Faites cuire le chou-fleur, le brocoli et les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante pendant une quinzaine de minutes.

Pendant ce temps, préparez la béchamel.

Dans une casserole, faites fondre le beurre avec la fécule de maïs. Lorsque vous obtenez un roux (une sorte de pâte), ajoutez le lait, du sel et du poivre et laissez cuire jusqu'à ce que la béchamel épaississe en mélangeant bien. Retirez du feu.

Préchauffez le four à 200°C.

Placez les légumes dans un plat à gratin.

Ajoutez la sauce béchamel et déposez par-dessus le fromage râpé.

Faites cuire au four pendant une vingtaine de minutes à 200°C. Le fromage doit être gratiné.