



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

CHOU-FLEUR GRATINÉ AU FROMAGE BLEU

ENTRÉE CHAUDE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 min

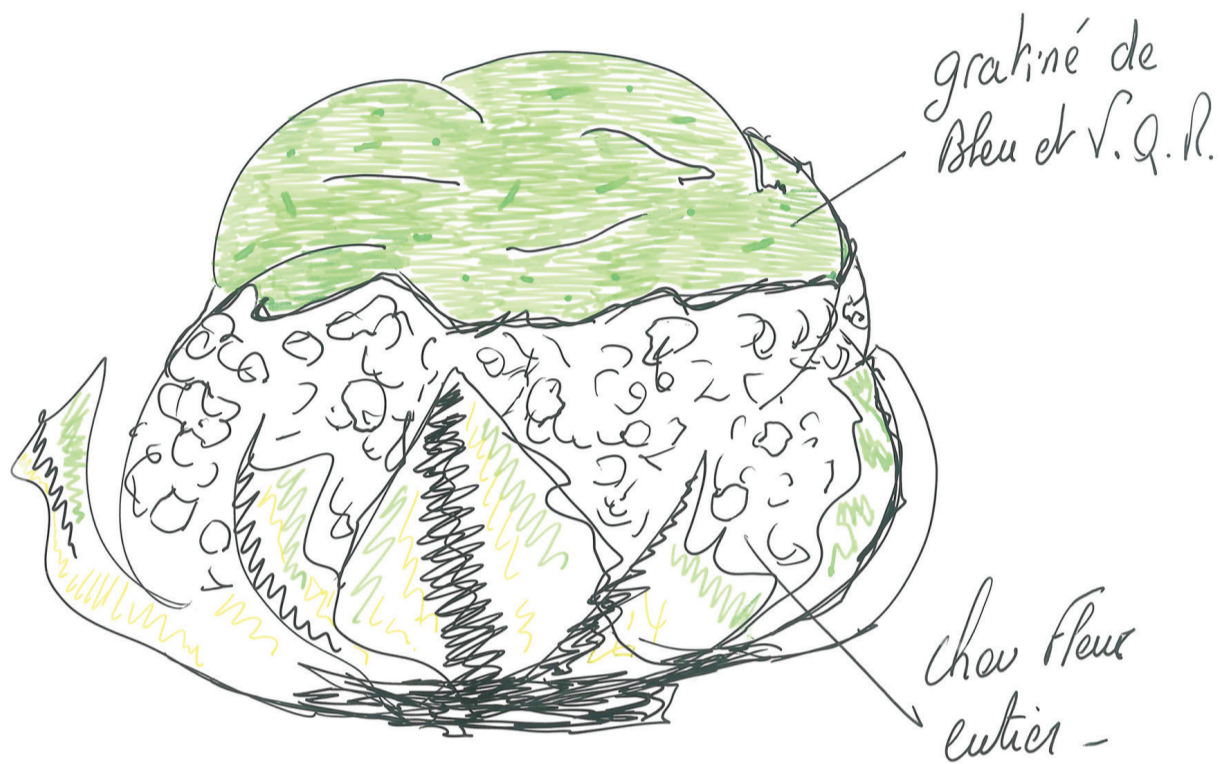
Temps de cuisson : 30 min + 20 min

Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 10 g de beurre
- 2 pointes de couteau de curry en poudre
- 10 cl de lait
- 100 g de fromage bleu
- 6 portions de La Vache qui rit
- sel & poivre blanc

Préparation

- 1 Cuire le chou-fleur entier à la vapeur 30 minutes environ.
- 2 Fondre le beurre, ajoutez le curry, versez le lait et portez à ébullition. Salez, poivrez, puis jetez le fromage bleu et La Vache qui rit. Mélangez au fouet.
- 3 Disposez le chou-fleur sur un plat et nappez-le de la sauce au bleu.
- 4 Placez au four à 180°C pendant 20 minutes et terminez en position grill.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

