



Gratin de penne au chou-fleur



Un gros plan sur un petit gratin, ce n'est pas toujours facile de réaliser des photos par un temps gris et pluvieux. Vivement le retour des beaux jours sur Toulouse pour profiter d'une luminosité bien plus belle.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 200 g de penne
- 1 chou-fleur moyen
- 100 g de cheddar
- 50 g de chapelure
- 100 ml de crème fraîche
- sel et poivre noir

Préparation :

Enlever les feuilles et le tronc du chou-fleur. Le couper en fleurettes. Faire cuire le chou-fleur 10 min à l'autocuiseur.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Faire cuire les pâtes à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elle soient "al dente" (pour le temps de cuisson, suivre les indications sur le paquet). Égoutter et réserver au chaud.

Dans un plat à gratin, verser les pâtes cuites, ajouter les fleurettes de chou-fleur cuit dans les pâtes. Napper de crème fraîche. Saler et poivrer. Couper le cheddar en tranches fines. Répartir le fromage sur le plat. Saupoudrer de chapelure.

Enfourner et faire gratiner 15 min, servir après la cuisson.

Le 22 Mars 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/03/22/23815702.html>