

# Gratin de chou-fleur aux knacks

## Par @MadameJuju



### INGRÉDIENTS

- ✓ 1 chou-fleur (environ 750 g) détaillé en bouquets
- ✓ 6 knacks Madrange
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 35 g de farine
- ✓ 375 ml de lait chaud
- ✓ 60 g d'Emmental râpé
- ✓ 20 g de Parmesan râpé
- ✓ 1 c. à soupe de chapelure

### LE PRODUIT PHARE



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 15 min	 40 min	 X 6

### PRÉPARATION

**Étape 1** Faire cuire le chou-fleur à la vapeur (de préférence), à l'eau ou au micro-onde, puis l'égoutter.

**Étape 2** Couper les knacks en petits bâtonnets. Placer le chou-fleur et les knacks dans un plat de taille moyenne.

**Étape 3** Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et remuer jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir et à former des bulles. Ajouter peu à peu le lait, de façon à ce que le mélange soit bien lisse. Faire cuire en remuant pour que la sauce épaississe. Retirer du feu, puis incorporer l'Emmental et le Parmesan.

**Étape 4** Verser la sauce sur le chou-fleur et les knacks, et parsemer de chapelure. Faire cuire au four 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Avant de servir, décorer de quelques feuilles de persil (facultatif).