



## Gratin de chou romanesco

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 20 minutes.

**Temps de cuisson :** 30 minutes.

**Ingrédients :** 1 chou romanesco 2 cuillères à soupe de parmesan en copeaux 1 poignée de pignons de pin **Pour la béchamel :** 25 g de beurre 25 g de farine 25 cl de lait 1 cuillère à café de muscade en poudre

**Etape 1 :** Détaillez le chou romanesco en bouquets et faites-le cuire 5 min à l'autocuiseur.

**Etape 2 :** Préparez votre béchamel en faisant fondre le beurre à feu doux, puis en versant dedans la farine en pluie. Laissez cuire à feu doux 2 min en remuant sans arrêt. Retirez du feu et versez le lait froid, petit à petit.

**Etape 3 :** Remettez à feu doux et toujours en remuant, faites chauffer jusqu'à l'épaississement souhaité (environ 5 min). Ajoutez du sel, du poivre et la muscade.

**Etape 4 :** Faites revenir vos pignons dans une poêle chaude, sans ajout de matières grasses, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

**Etape 5 :** Mettez votre four à préchauffer à 210°C, thermostat 7.

**Etape 6 :** Dans un plat à gratin, versez les bouquets de chou, la béchamel, les pignons de pin puis le parmesan.

**Etape 7 :** Faites cuire 25 min au four et dégustez...