



Les plats principaux

À la Flamande avec du chou-fleur et du jambon Breydel

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de fromage vieux (Oud-Brugge, râpé)
200 grammes jambon (jambon Breydel, en lamelles)
500 grammes de choux-fleurs (fleurs)
4 cuillères à soupe de chapelure
400 grammes de pâtes (papillon)
1 bouquet de persil (haché fin)
60 grammes de beurre
40 grammes de farine
500 millilitres de lait
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Mixez le chou-fleur dans un mixeur jusqu'à l'obtention de grains de riz. Ne mixez pas trop longtemps sinon vous aurez de la bouillie.

Fondez le beurre et ajoutez-y la farine. Cuisez 2 minutes en mélangeant. En continuant de mélanger ajoutez le lait jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Ajoutez 150 g de fromage puis mélangez jusqu'à ce que tout le fromage soit fondu. Salez et poivrez.

Égouttez les pâtes. Versez-les dans la sauce en même temps que le riz chou-fleur, le jambon et le persil.

Versez le tout dans un plat à four graissé. Mélangez le fromage restant avec la chapelure puis saupoudrez ce mélange sur le Mac'n cheese. Enfournez 5 minutes.

Ustensiles de cuisine

Mixeur
Four

