



Plats d'accompagnement

Chou-fleur préparé au four

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 chou-fleur
noix de muscade
2 paquets de sauce au fromage
5 décilitres d'eau
1 cuillère à soupe d' aneth (fijngesneden)
75 grammes de beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Détaillez le chou-fleur en fleurettes et faites-le cuire dans de l'eau salée pendant 10 minutes. Égouttez-le soigneusement. Pendant ce temps, mélangez les sachets de sauce déshydratée avec 5 dl d'eau froide. Portez à ébullition tout en remuant, puis laissez mijoter pendant quelques minutes. Assaisonnez la sauce avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Beurrez un plat allant au four. Mélangez le chou-fleur avec la sauce et disposez le tout dans le plat. Parsemez de petits morceaux de beurre et faites cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Saupoudrez avec de l'aneth juste avant de servir.

Ustensiles de cuisine

Four

