Gratin de Chou-Fleur au Jambon

Pour 6/8 personnes :

- **1 chou-fleur moyen**
- **6 tranches de jambon cuit**
- **40 cl de crème fraîche liquide**
- **250 g de gruyère râpé**
- **sel, poivre**

1. Couper le chou-fleur en plusieurs morceaux puis le faire cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minutes. Réserver.

2. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

3. Découper les tranches de jambon en petits morceaux.

4. Mixer le chou-fleur cuit avec les 3/4 de la crème fraîche.

5. Y ajouter ensuite les 3/4 du gruyère râpé avec le jambon.
   Assaisonner généreusement en sel et en poivre puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.

6. Répartir le tout dans un plat à gratin puis disperser le reste de gruyère râpé et de crème fraîche.
   Terminer par quelques tours de moulin à poivre.

7. Enfourner pour 30 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Une recette délicieuse, ultra facile à réaliser et surtout très peu coûteuse !
   Il est possible de rajouter de la noix de muscade ou encore de changer le jambon par des lardons !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !