

## Gratin de chou-fleur au curry, roquefort et lard fumé

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 beau chou-fleur de 1 k à 1,5 kg  
12 à 18 tranches fines de lard fumé

Pour la béchamel :

60 g de beurre  
50 g de farine  
50 g d'escalope de veau ( pas mis )  
1 petit oignon  
70 cl de lait entier  
80 g de gruyère râpé  
100 g de roquefort  
1 brin de thym  
1 c à s de curry  
Muscade, sel et poivre

Préparation du chou-fleur :Retirer les feuilles du chou-fleur et le laver. Creuser le trognon en cône pour pouvoir détacher facilement les différents bouquets en conservant la grosse tige de ceux-ci. Cuire les bouquets 15 mn dans un cuit-vapeur et les rafraîchir sous l'eau froide pour arrêter la cuisson. Les laisser bien s'égoutter.

Préparation de la béchamel :Faire revenir dans 20 g de beurre l'escalope coupée en petits dés et l'oignon haché fin sans laisser trop prendre couleur. J'ai juste fait revenir l'oignon.

Dans une casserole faire un roux avec 40 g de beurre et la farine. Le laisser cuire 1 ou 2 mn puis ajouter peu à peu le lait en mélangeant et amener à ébullition toujours en remuant. Ajouter les dés d'escalope, l'oignon, le thym, un peu de muscade râpée, le curry et du sel. Laisser cuire quelques minutes jusqu'à bonne consistance en remuant.

Habillage des bouquets :Saler ( modérément ) et poivrer les bouquets de chou-fleur et envelopper chacun d'eux dans une bande de lard fumé. Faire tenir avec une pique en bois.

Une fois cuite passer la béchamel au travers d'une passoire fine et lui incorporer le gruyère râpé. Rectifier l'assaisonnement.

Finition et cuisson :Préchauffer le four à 240°.

Disposer les bouquets de chou-fleur dans un plat à gratin tige vers le haut et verser la sauce au curry entre chaque bouquet de manière à recouvrir tout le plat et la base des bouquets.

Emietter grossièrement le roquefort et le répartir sur toute la surface.

Faire cuire une bonne vingtaine de minutes en surveillant la coloration.