

Gratin de chou fleur aux crevettes

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 5 personnes

Préparation: 25 minutes Cuisson: 1h



Les ingrédients:

- 1 chou fleur
- 400g de crevettes décortiquées
- 1/2 litre de béchamel
- du gruyère
- Sel
- Poivre

Comment faire:



1) Couper le chou fleur en morceau. -



2) Le faire cuire 15mn dans de l'eau bouillante salé. -



3) Décortiquer les crevettes. -



4) Passer le chou dans une passoire et le disposer dans un plat, recouvrir avec les crevettes. -



5) Saler, poivrer, parsemer de gruyère. -



6) Vider par dessus la sauce béchamel. Enfourner 45mn à 200°C.

-

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2020 - www simplement-cuisine.fr