

Gratin de chou-fleur aux rillettes de maquereaux



45 min



4 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de rillettes de maquereaux au poivre de Kampot
- 1 chou-fleur
- 200 ml de crème fraîche épaisse
- 100 g de fromage râpé
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Faites cuire le chou-fleur coupé en bouquets à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- Étalez les rillettes de maquereau au fond d'un plat à gratin.
- Disposez les bouquets de chou-fleur cuits sur les rillettes.
- Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec du sel, du poivre et une pincée de noix de muscade. Versez sur le chou-fleur.
- Saupoudrez de fromage râpé.
- Faites cuire au four pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.