



# GRATIN DE CHOU-FLEUR

## Ingrédients (pour 10 personnes)

1 l	eau
95 g	<b>Knorr Supérieur Crème de Choux-Fleurs et Brocolis</b>
450 g	Knorr Garde d'Or Sauce Hollandaise
1 kg	rosaces de chou-fleur, cuites
1 kg	pommes de terre, en dés, cuites
400 g	Emmenthal, râpé

## Méthode de préparation

- Portez l'eau à ébullition, baissez le feu et ajoutez la Crème de Choux-Fleurs et Brocolis tout en remuant. Laissez bouillir doucement pendant 5 minutes avant d'incorporer la Sauce Hollandaise à la crème de choux-fleurs.
- Disposez le chou-fleur et la pomme de terre dans un gastronorme profond et versez la sauce par-dessus.
- Parsemez de fromage râpé.
- Placez le plat dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une belle croûte dorée.

Notes :

