

GRATIN DE GOBERGE ET CHOU-FLEUR



- 1 chou-fleur, coupé en petits bouquets
- 1/4 de tasse de beurre
- 1 oignon haché
- 1/3 de tasse de farine
- 2½ tasses de lait
- 1 1/2 c. à thé. de bouillon de poulet en poudre (mon ajout)
- 2 sacs de mélange de crevettes et pétoncles surgelés de 340 g chacun, décongelés (moi 1 livre de crevettes + 300g de goberge)
- 3 c. à soupe de ciboulette hachée
- Sel et poivre au goût
- 1 tasse de mozzarella râpée (moi un peu plus)

-Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire le chou-fleur 4 minutes. Rafraîchir sous l'eau froide et égoutter.

-Dans la même casserole, faire fondre le beurre et saisir l'oignon 1 minute. Incorporer la farine et cuire 1 minute, sans la colorer.

-Verser le lait (ajouter 1 1/2 c. à thé de bouillon de poulet) et chauffer jusqu'aux premiers frémissements tout en fouettant. Ajouter les fruits de mer, le chou-fleur et la ciboulette.

-Assaisonner. Chauffer à feu moyen de 2 à 3 minutes.

-Préchauffer le four à la position «gril» (broil).

-Dans un plat à gratin de 33 cm x 23 cm (13 po x 9 po), verser la préparation et parsemer de fromage mozzarella.

-Faire gratiner au centre du four de 8 à 10 minutes.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)