***Gratin de chou-fleur aux lardons et à la moutarde à l’ancienne***



**Préparation : 15 min ; Cuisson : 35 min**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

* 500 g de chou-fleur cru
* 200 g d'allumettes de bacon (lardons fumés pour moi)
* 100 g de fromage râpé
* 100 g de fromage blanc
* 100 g de crème fraîche
* 2 cuillerées à soupe de moutarde à l'ancienne
* sel, poivre

**Préparation :**

   Coupez le chou-fleur en fleurettes et rincez-le à l'eau. Chauffez de l'eau dans un faitout et plongez les fleurettes dans l'eau bouillante, salez. Faites cuire pendant 15 min.

   Préchauffez votre four à 180° C.

   Faites griller les lardons dans une poêle sans ajout de matière grasse.

    Dans un bol, mélangez le fromage blanc, la crème fraîche et la moutarde à l'ancienne. Salez et poivrez.

   Quand le chou-fleur est cuit, égouttez-le et versez-le dans un saladier. Ajoutez les lardons et la sauce, mélangez bien.

   Versez le tout dans un plat à gratin et parsemez de fromage râpé.

   Enfournez 20 min environ.