



Cuisine et
dépendances

Lasagnes blanches de chou-fleur à la crème



Une recette toute simple mais délicieuse pour cuisiner le chou-fleur. J'ai trouvé cette idée sur le blog de Mamina. C'était une réussite, la prochaine fois j'ai bien envie la prochaine fois de tester avec jambon cuit et du kiri dans la purée de chou-fleur...

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 8 plaques à lasagnes
- 1 chou-fleur
- 1 petit sachet d'emmental râpé (70g)
- 20 cl de crème fraîche
- sel et poivre

Préparation :

Eplucher et couper le chou-fleur, le faire cuire 10 à 15 min à l'autocuiseur, jusqu'à ce qu'il soit fondant.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes à lasagnes : dans une grande casserole, faire bouillir l'eau et plonger les pâtes. Faire cuire une dizaine de minutes, selon le temps conseillé sur le paquet. Les laisser égoutter sur un torchon propre.

Mixer le chou-fleur, avec la moitié de la crème. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un plat à lasagnes, verser une fine couche de crème, puis : une couche de lasagnes, de purée

de chou-fleur et de fromage. Répéter l'opération 2 à 3 fois selon la profondeur du plat.
Sur la dernière couche de lasagnes, verser le reste de crème et napper généreusement de fromage râpé.

Enfourner et laisser gratiner pendant environ 15 minutes.

On peut déguster ce plat chaud ou froid.

Le 9 Mai 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/05/09/index.html>