Gratin de macaronis et de chou-fleur

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 chou-fleur
huile d'olive
sel et poivre
400 grammes de macaronis
2 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de farine
7 1⁄2 décilitres de lait
noix de muscade
1 cuillère à soupe de moutarde
100 grammes de fromage râpé
2 oignons de printemps (émincés)
3 branches de persil plat (ciselées)

Méthode de préparation

1. **Coupez le chou-fleur en fleurettes. Dans une grande poêle, faites dorer les morceaux de chou-fleur dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez.**
2. **Faites cuire les macaronis selon les indications reprises sur l'emballage et égouttez.**
3. **Mélangez les deux préparations et versez dans un plat allant au four.**
4. **Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez-y la farine. Mélangez bien. Laissez cuire pendant 1 minute. Sans cesser de remuer, versez progressivement le lait jusqu'à l'obtention d'une sauce bien lisse. Laissez mijoter pendant 1 minute. Assaisonnez de sel, poivre, noix de muscade et moutarde. Versez sur les pâtes et le chou-fleur.**
5. **Saupoudrez de fromage râpé. Passez sous le gril pour obtenir une jolie croûte dorée.**
6. **Garnissez de jeunes oignons et de persil plat.**