

## Tarte au chou-fleur et comté

Tarte originale qui nous fait redécouvrir le chou-fleur.

**Portions :** 4 personnes

**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 30 minutes

1 rouleau de pâtes feuilletées

1 chou-fleur

120 g de comté ou gruyère râpé

Sauce Béchamel :

75 Cl de lait

75g de farine

75g de beurre

Noix de muscade

Sel

Poivre



Préchauffer le four à 180°C, beurrer et fariner un moule à tarte, disposer la pâte dans le moule.

Découper des petits bouquets de choux dans le chou-fleur, plonger les bouquets dans de l'eau salée en ébullition pendant 10min environ, une fois cuits les rafraichir dans de l'eau glacée.  
Étape 3 :

Réalisez une sauce béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole, à feu vif. Ajouter la farine et mélanger énergiquement, puis verser le lait et remuer jusqu'à épaississement de la sauce. Assaisonner avec de la noix de muscade, du poivre et du sel au besoin.

La verser sur les têtes de choux fleurs et le comté préalablement déposés sur la pâte.

Cuire au four pendant environ 20 minutes.