




# Gratin de chou-fleur et poulet

6 portions

 15 min

 40 min

## Quantités

## Ingrédients

## Méthode

1	Gros chou-fleur, coupé en fleurons	1. Blanchir les fleurons dans l'eau bouillante salée environ 5 minutes. Réserver.
2	Poitrines de poulet sans peau	2. Pocher les poitrines dans la même eau de cuisson que le chou-fleur environ 10 minutes. Couper en cubes et réserver.
60 ml	Beurre non salé	3. Faire fondre le beurre dans une casserole.
¼ tasse	Farine	Ajouter la farine pour faire le roux.
2 tasses	Lait	Ajouter le lait en fouettant rigoureusement pour éviter la formation de grumeaux.
Quantité suffisante	Sel et poivre	Assaisonner et laisser épaissir la béchamel à feu doux en fouettant souvent.
1 tasse	Fromage <i>Bleu d'Élizabeth</i> , coupé en petits dés	Ajouter le fromage bleu en fouettant jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé et retirer du feu.
1 tasse	Fromage <i>Bleu d'Élizabeth</i> , émietté	4. Dans un plat de cuisson allant au four, mélanger le chou-fleur et le poulet.
1 tasse	Chapelure panko	Verser la sauce béchamel.
1.25 ml	Sumac	Mélanger le bleu émietté, la chapelure, le sumac et le persil dans un bol et répartir sur le dessus.
⅓ tasse	Persil, ciselé	Cuire au four à 400 °F environ 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus du gratin soit bien doré.

**Fromage proposé :**

**Bleu d'Élizabeth - Fromagerie du Presbytère**

