**chou fleur gratiné aux tomates sechees et epinards**

1 [oignon](http://www.lacuillere.com/recettes/recherche?avec=Oignon) épluché et haché

2 cuillères à soupe de [farine](http://www.lacuillere.com/recettes/recherche?avec=Farine)

360ml de [lait entier](http://www.lacuillere.com/recettes/recherche?avec=Lait+cru) chaud

1 grand [chou-fleur](http://www.lacuillere.com/recettes/recherche?avec=Chou-fleur) coupé en petits bouquets

Une poignée de [tomates séchées](http://www.lacuillere.com/recettes/recherche?avec=Tomates+sechees) coupées en lamelles

300g de jeunes [pousses d'épinards](http://www.lacuillere.com/recettes/recherche?avec=Pousses+d%27epinard) lavés

1 bonne poignée de [fromage râpé](http://www.lacuillere.com/recettes/recherche?avec=Fromages+bons+a+raper)

[Sel](http://www.lacuillere.com/recettes/recherche?avec=Sel) et [poivre](http://www.lacuillere.com/recettes/recherche?avec=Poivre)

3 tranches de [pain rassis](http://www.lacuillere.com/recettes/recherche?avec=Pain+rassis)

Un morceau de parmesan fraîchement râpé

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Faire fondre un petit peu de beurre dans une cocotte en fonte sur feu moyen-fort. Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu’il soit ramolli. Sortir l’oignon de la cocotte. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Mettre le reste du beurre dans la cocotte et ajouter la farine. Mélanger pour obtenir une pâte. Ajouter le lait petit à petit en fouettant à feu doux jusqu'à ce que la sauce commence à frémir. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ajouter chou-fleur, tomates séchées et oignons à la sauce. Saler, mélanger le tout. Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre mais un peu croquant, 12 à 15 min environ. Mélanger de temps en temps pendant la cuisson. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ajouter les épinards et mélanger pour qu'ils ramollissent. Ajouter le fromage râpé, mélanger, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Verser ce mélange dans un plat à gratin. |  |

|  |
| --- |
| Mixer le parmesan et le pain rassis. Retirer le papier alu et couvrir avec ces miettes. Mettre au four pendant 15 à 20 min, jusqu'à obtention d'une croûte dorée.th 6 |