Gratin de chou romanesco, tomme noix

Bonjour à toutes et tous

Avec novembre, je m’attendais à ce que les étals de mon marché favori se remplisse d’une large variété de choux. Tous beaux, tous jeux, tous fringants, colorés de blanc, de vert, de rouge. C’est souvent un magnifique tableau hivernal… . Mais force à été de constater que pour l’instant la diversité n’est pas encore à son plein, C’est surtout un chou qui truste longueur et largeurs des l’étals : le chou romanesco. Si vous ne le connaissez pas, c’est un chou à tête, plutôt pointu et d’une étonnante couleur verte. Il se cuisine comme le chou fleur et présente une saveur pouvant tirer vers la noisette. C’est mon chouchou (sans jeux de mots) pour la recette de galettes de chou prisée par mes gourmands.

Le week-end dernier, pour changer dans mes recettes, j’optais plutôt pour le réconfortant gratin. Mais exit le classique « chou-béchamel », il fallait quelque chose qui change : Pour le pep’s de la tomme des Pyrénées; pour le croquant des noix concassées; pour lier, ma sauce blanche « légère et crémeuse » fétiche. Le tout cuisiné avec amour, gratiné au four et servi bien chaud. La dégustation a été à la hauteur des espérances : pas une miette dans le plat, que des *« miams »* pendant le repas (et un « *Si un jour tu fais un best-of gratin sur ton blog, tu peux le rentrer dedans ! »*, mais cela reste entre nous

Bref, ce gratin chou romanesco, tomme et noix ayant été adoré (et même refait ce week-end), je me suis dit que la recette pourrait vous intéresser. Cela pourrait vous permettre de changer de vos classiques recettes au chou romanesco. J’espère qu’elle vous plaira. Bonne journée !

- Gratin de chou romanesco -
Tomme et noix
© Au Fil du Thym

Recette : Gratin chou romanesco, tomme, noix

Saison de la recette : Mi Octobre à Mars

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 chou romanesco
- 120 g de tomme de montagne (au lait de vache)
- 15 cerneaux de noix
- 200 ml de crème légère
- 200 ml de lait
- 1 cuillérée à soupe bombée de maïzena
- sel, poivre, noix de muscade

Réalisation

- Détachez les fleurettes du chou romanesco du pied. Lavez les puis faites les cuire à la vapeur ou dans de l’eau bouillante jusqu’à ce qu’elles soient fondantes (10-15 min pour l’eau bouillante). Disposez les

- Coupez la tomme en dés. Concassez grossièrement les cerneaux de noix.
- Dans un plat à gratin, répartissez une couche de fleurettes de chou, la moité de la tomme, le reste du romanesco et le reste de tome.
- Dans une casserole, placez le lait, la crème, et la maïzena, sel, poivre, noix de muscade. Fouettez pour diluer la maïzena. Portez à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe. Cela doit être moins épais qu'une béchamel.
- Répartissez la sauce sur le gratin, puis parsemez des cerneaux de noix concassés.
- Enfournez pour 30 minutes à 180°C. Le gratin doit dorer dessus.

Servez de gratin chou romanesco, tomme et noix bien chaud.

Astuces :

- *Variante 1* : Remplacez les noix par des noisettes
- *Variante 2 :* la recette est aussi réalisable avec du chou fleur ou un mélange des deux.
- *A l'avance :* Vous pouvez tout à fait préparer le gratin à l'avance, ne le cuire que 20 minutes au four, puis réserver pendant 1 à 2 journées pour dégustation ultérieure.