

# GRATIN DE CHOU-FLEUR

*1 gros chou-fleur  
quelques branches de céleri, coupées en tronçons  
50g de margarine  
3 c. à s. de farine  
3/4 de litre de lait de soja  
un peu de vin blanc sec  
50g de levure maltée en paillettes  
sel-poivre-muscade  
2 tranches de pain au levain, coupées en gros dés  
chapelure*

*Cuire le chou-fleur et le céleri à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Égoutter et éventuellement, conserver un peu de jus de cuisson, à utiliser au lieu du lait de soja, dans la sauce (moitié moitié).*

*Faire fondre la margarine, y jeter la farine et fouetter vigoureusement. Verser ensuite en fouettant le lait de soja (ou le jus de cuisson) et le vin, selon le goût.*

*Allonger la sauce jusqu'à ce qu'elle soit presque liquide (sinon, le plat sera trop sec). Ajouter la levure, du sel et du poivre, et beaucoup de muscade.*

*Disposer les bouquets de chou-fleur dans des plats à four individuels, napper de sauce et garnir de pain. Saupoudrer de chapelure et de levure, ajouter une noisette de margarine et passer au four une vingtaine de minutes, à 175°.*