

## **Gratin De Concombres**



Nombre de personnes : 6

### **Ingrédients**

4 ou 5 concombres - une sauce béchamel - 1 grosse poignée de gruyère râpé ou 2 grosses cuillères de parmesan râpé selon votre goût - 10 cl de crème fraîche - sel poivre - 1 pincée de noix de muscade

Pour la béchamel : 40g de beurre -40g de farine -50cl de lait

### **Préparation**

Préparation : 45 mn - Cuisson : 35 mn

Epluchez les concombres dans le sens de la longueur.

Puis lavez-les sous l'eau froide.

Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau dans une grosse casserole.

Une fois lavés, coupez les concombres en rondelles fines, de moins de 5 mn d'épaisseur.

Mettez les rondelles de concombres dans l'eau bouillante et faites les cuire au moins 20 minutes. Salez.

Plus les concombres seront cuits plus ils seront fondants.

Préparez votre béchamel.

Faites fondre le beurre sur feu doux puis ajouter la farine. Vous obtenez une crème. Versez alors le lait petit à petit en remuant sans cesse. Faites épaissir sur feu moyen. Salez poivrez.

Hors du feu rajouter la crème fraîche et le fromage.

Mettre les concombres dans un plat à gratin et recouvrir de sauce béchamel. N'hésitez pas à mélanger les concombres et la sauce, salez et poivrez de nouveau. Recouvrir en pluie d'un peu de fromage et d'une grosse pincée de noix de muscade.

Faites gratiner au four 200°C pendant 15 minutes environ.

Pour finir ... Vous pouvez accompagner votre gratin de concombre d'un rôti de porc ou d'un rosbif. Vous pouvez aussi, en cas de régime, mélanger les concombres cuits mais sans béchamel, voire juste avec une pointe de crème fraîche, dans le jus de votre rôti.