



## Gratin de chou-fleur violet

*Pour 4 personnes*

- 1 ou 2 chou-fleurs violets suivant taille
- 100 g de parmesan
- 10 cl de crème
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre, quatre-épices

Faire cuire les fleurettes de chou-fleur dans l'eau bouillante salée pendant 15 minutes puis les égoutter. Les disposer dans un plat beurré.

Mélanger la crème, le parmesan et le jaune d'œuf, sel, poivre, quatre-épices et répartir cette sauce sur le chou-fleur.

Faire cuire au four 20 à 30 minutes à 200°, éventuellement passer 5 minutes sous le grill en surveillant.

Autres façons de préparer le chou-fleur violet: comme le chou-fleur traditionnel, en béchamel, cuit à l'eau et en vinaigrette... au contact du vinaigre le chou-fleur cuit reprend sa belle couleur rose !



## Paarse bloemkoolgratin

*Voor 4 personen*

- 1 of 2 paarse bloemkolen naargelang grootte
- 100 gr parmezaan
- 10 cl room
- 1 eigeel
- Peper, zout, vierkruidenpoeder

Kook de blomkoolrosjes in gezouten water gedurende 15 minuten, giet af en laat goed uitlekken. Leg de bloemkoolrosjes in een beboterde ovenschotel.

Meng de room, parmezaan, het eigeel, peper, zout en het vierkruidenpoeder en giet het mengsel over de bloemkool.

Bak gedurende 20 à 30 minuten op 200°, en plaats nadien eventueel 5 minuten onder de grill (opletten dat het niet aanbrandt).

Andere bereidingen met paarse bloemkool : zoals de gewone bloemkool, in béchamelsaus, gekookt, met vinaigrette,...

Wanneer de gekookte bloemkool in contact komt met azijn krijgt de kool haar mooie roze kleur terug.