**Tajine chou-fleur et pommes de terre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/02/tajine-chou-fleur-et-pommes-de-terre-p1220692-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de fleurettes de** [**chou-fleur**](https://recettes.de/chou-fleur)  
**- 300 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 1 oignon**  
**- huile d'olive**  
**- 125 g de** [**crème fraîche**](https://recettes.de/creme-fraiche)  
**- 2 œufs**  
**- ½ càc de** [**curcuma**](https://recettes.de/curcuma) **- ¼ de  càc de** [**noix de muscade**](https://recettes.de/noix-de-muscade) **râpée**  
**- 60 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
**1 plat à gratin huilé**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Nettoyer le chou-fleur et détacher les fleurettes pour en obtenir 500 g.  
Les déposer dans une casserole d'eau froide salée.  
Porter à ébullition et laisser frémir pendant 10 minutes.  
Égoutter soigneusement puis les couper en gros morceaux.  
Éplucher et émincer finement l'oignon  
Éplucher et couper les pommes de terre en gros dés.  
Faire revenir oignons et pommes de terre dans un filet d'huile d'olive.  
Moi, j'ai tout mis dans l'Actifry avec une cuillerée à café d'huile  
et j'ai laissé tourner pendant 15 minutes.  
Mettre une petite cuillerée d'huile dans une sauteuse et y faire revenir le chou-fleur.  
Ajouter les pommes de terre et remuer délicatement.  
Verser les légumes dans le plat à gratin.  
Dans un saladier, mélanger la crème, les œufs, le curcuma et la muscade.  
Mélanger, saler et poivrer.  
Verser la crème sur les légumes pour les napper entièrement.  
Répartir le fromage râpé sur toute la surface.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Déguster chaud ou tiède.