 **Gratin de chou-fleur à la romaine**

**[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/archives/86/58532641.jpg) Pour 6 Croquants-Gourmands**  
**- 1 kg de chou-fleur  
- 475 g de tomates  
- 130 g d'oignon  
- 2 gousses d'ail  
- 100 g d'allumettes de lardons fumés  
- 150 g de crème fraîche  
- 2 grosses càs de persil haché  
- 2 grosses càs de ciboulette hachée  
- 2 grosses càs de basilic haché  
- 1 càs d'origan séché  
- huile d'olive  
- sel et poivre du moulin**

**Préchauffage du four à 200°** (chaleur tournante).

* Faire cuire les bouquets de chou-fleur à l'eau bouillante salée.
* Égoutter soigneusement.
* Peler et hacher finement ail et oignon.
* Peler et épépiner les tomates.
* Les couper en petits dés.
* Faire suer les oignons et l'ail dans un filet d'huile d'olive.
* Ajouter les allumettes de lardons et les laisser rissoler quelques minutes.
* Incorporer les dés de tomates et l'origan.
* Mélanger. Saler et poivrer.
* Laisser mijoter pendant 15 minutes, la sauce réduit.
* Ajouter le chou-fleur et remuer délicatement pour bien répartir la sauce.
* Verser les légumes dans un plat à gratin.
* Mélanger la crème avec le persil, la ciboulette et le basilic. Assaisonner.
* Verser la crème sur le chou-fleur.
* Enfourner pour 20 minutes.
* Servir très chaud.