**Gâteau de chou-fleur gratiné**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/01/G%C3%A2teau-de-chou-fleur-gratin%C3%A9-novembre-2009-088.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands**Préparation : 40 mn  -  Cuisson : 40 mn

**- 1 kg de chou-fleur surgelé**  
**- 1 boîte de pulpe de tomates  
- 500 g de steak haché  
- 1 oignon  
- 2 échalotes  
- ½ cube de bouillon de bœuf  
- huile d'olive  
- 100 g de parmesan  
- 3 càs de persil haché  
- sel & poivre du moulin**

**Un plat à gratin huilé  
Préchauffer le four à 180°.**

Diluer le bouillon de bœuf dans un demi-verre d'eau.  
Faire cuire le chou-fleur pendant 15 minutes environ dans de l'eau bouillante salée (il faut qu'il soit tendre mais pas trop cuit).  
Le laisser égoutter.  
Peler et hacher finement oignon et échalotes.  
Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et faire suer sans coloration oignon et échalotes pendant 5 minutes.  
Ajouter la viande hachée. Saler, poivrer.  
Laisser revenir 5 minutes en remuant pour bien égrainer la viande.  
Déposer les bouquets de chou-fleur dans le plat à gratin.  
Recouvrir avec la viande.  
Étaler la pulpe de tomates sur le dessus.  
Mouiller avec le bouillon.  
Parsemer de persil, de parmesan, et arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.  
Enfourner pour 20 à 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné.