 **Chou-fleur à la raclette**

  **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de fleurettes de chou-fleur****- 300 g de champignons de Paris
- 1 boîte de pulpe de tomate (400 g)
- 3 oignons
- le jus d'½ citron
- 150 g de raclette
- 200 ml de crème ou de** [**soja gratin**](http://recettes.de/soja-gratin) **- huile d'olive
- sel & poivre du moulin
-** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)

**1 plat à gratin
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Faire cuire les fleurettes de chou-fleur 20 minutes à l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver.
Pelez les oignons et les couper en rondelles fines.
Nettoyer les champignons et les couper en lamelles.
Couper la raclette en lamelles fines.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) sans coloration les oignons dans un filet d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes.Ajouter les lamelles de champignons.
Arroser avec le jus de citron, saler et poivrer et laisser cuire jusqu'à ce que toute l'eau de végétation soit évaporée.
Napper le fond du plat à gratin avec le jus contenu dans la boîte de tomates.
Répartir sur toute la surface les fleurettes de chou-fleur.
Couvrir avec les champignons aux oignons.Étaler les dés de tomates sur toute la surface.
Couvrir avec les lamelles de raclette.
Napper de crème ou de soja gratin.
Saupoudrer d'un peu de sel aux herbes.
Enfourner pour 30 minutes et servir bien chaud.