

Chou-fleur dorée / *Golden Cauliflower (out of the oven) /* **Bloemkool uit de oven**

Bouillir le chou-fleur en entier dans de l'eau avec un peu de sel. /
Boil the entire cauliflower head in salted water a bit.

Sauce

- **Beurre** / *butter*
- **Farine** / *flour*
- **Eau** de caisson du chou fleur / *some of the water in which the cauliflower was boiled*

Remuez jusqu'à ce qu'elle devienne un peu épaisse. /
Stir until it becomes somewhat thick.



Ajouter / *add* :

- **Muscade** / *nutmeg*
- **Fromage** / *we used SMOKED cheese which was a nice touch!*
- **Sel** / *salt*
- **Poivre** / *pepper*

Mettre la sauce sur le chou-fleur et mettre au feu pour bronzer. /
Put the sauce on the cauliflower and put into the fire to bring to a beautiful golden brown colour.

Option : Ajouter en bas des pommes de terre et succussions – pour un repas au complet. /
Option: Add semi-boiled potatoes + sausages underneath – for an entire meal.

DEC 2008 / JAN 2009, with family of Renée and Sidi, for the Réveillon de Noël in Bamako.