

GRATIN DE BROCOLI



Faites cuire les bouquets de brocoli à la vapeur 8 minutes — ils doivent rester un peu fermes. Disposez dans un plat, nappez de béchamel, parsemez de gruyère râpé. Enfournez 20 minutes à 200°C.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 25 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 1 brocoli détaillé en bouquets
 - 30g de beurre
 - 30g de farine
 - 30 cl de lait
 - 80g de gruyère râpé
 - Muscade, sel, poivre
-

Préparation

Etape 1

Faites cuire les bouquets à la vapeur 8 min. Ils doivent rester fermes.

Etape 2

Préparez la béchamel. Disposez le brocoli, nappez de béchamel et fromage. Enfournez 20 min à 200°C.