# 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.