

# GRATIN DE BROCOLIS

Avril 2010 (Actualisé en février 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de brocolis
- ★ 1 citron jaune
- ★ 3 œufs
- ★ 100 g de brousse
- ★ 20 cl de crème fleurette
- ★ 10 g de beurre
- ★ 1 demi-cuillère à café d'origan
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Plat à gratin, Casserole, Jatte, Fouet

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,40 € (soit 1,60 € par personne)



## Recette :

Couper le brocoli en petits bouquets et rincer à l'eau fraîche. Dans une grande casserole porter à ébullition 2 litres d'eau additionnés d'une cuillère à café de gros sel et du jus d'un demi-citron. Ajouter les brocolis et laisser blanchir pendant 5 minutes. Rafraîchir et égoutter. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) durant 10 minutes.

Dans une jatte casser les œufs et les battre en omelette. Ajouter la crème, la brousse, l'origan, saler, poivrer et bien homogénéiser au fouet. Beurrer un plat à gratin, disposer au fond les bouquets de brocolis, couvrir avec l'appareil aux œufs et enfourner pour 30 minutes. Ce gratin peut accompagner de nombreux plats de viandes.

**i** La **brousse** est un fromage frais provençal à base soit de lait de vache, soit de lait de brebis, soit de lait de chèvre, au lait cru ou pasteurisé, souvent vendu dans une faisselle.