



Gratin de brocolis

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 45 minutes.

Ingrédients :

2 œufs
2 tranches de jambon dégraissé
15 cl de crème fraîche
100 g de fromage râpé
sel, poivre, noix de muscade
1 oignon
2 gousses d'ail
Un petit peu d'huile
300 g de brocolis
Chapelure

Etape 1 :

Faire bouillir un fond d'eau légèrement salée dans une grande casserole.
Plonger les brocolis, couvrir et laisser cuire à feu doux.

Etape 2 :

Battre les 2 œufs dans un grand bol, ajouter la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade.
Mélanger.

Ajouter les 2 tranches de jambon préalablement coupées en petits morceaux, ainsi que le tiers du fromage râpé.
Mélanger le tout.

Lorsque les brocolis sont tendres, les égoutter le plus possible.

Etape 3 :

Préchauffer le four (180°C).

Faire chauffer un fond d'huile dans la casserole et y mettre l'oignon haché grossièrement.
Faire revenir à feu très doux et ne pas faire brunir !

Y ajouter les deux gousses d'ail pressées et les brocolis.
Assaisonner légèrement et bien mélanger.

Etape 4 :

Verser le contenu de la casserole dans un plat à gratin, bien étaler.
Verser le mélange d'œufs, étaler le tout de façon uniforme.

Saupoudrer de chapelure et du restant de gruyère râpé.

Etape 5 :

Mettre le plat au four, toujours sur 180°C et laisser cuire pendant entre 30 à 45 min.

Etape 6 :

Vérifier la cuisson de temps en temps... L'ensemble doit être (en fin de cuisson) assez dense, un peu comme une grosse omelette.