

Gratin de brocolis au roquefort

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

100 g de roquefort

20 g de beurre

80 g de gruyère râpé

20 cl de crème fraîche

1 oeuf

2 bottes de brocolis (500 g)

1 gousse d'ail

3 pincées de piment de Cayenne

Sel et poivre du moulin

Détailler les brocolis en bouquets. Éplucher et couper les tiges en tronçons. Faire cuire tiges et bouquets 12 à 15 mn à l'eau bouillante salée. Les égoutter soigneusement.

Battre l'oeuf avec la crème et incorporer le roquefort écrasé, la gousse d'ail hachée, le piment, sel et poivre.

Mettre les brocolis dans un plat à gratin beurré et les napper de crème au roquefort.

Saupoudrer de gruyère râpé et cuire à four préchauffé à 180° 30 à 35 mn (à adapter en fonction du four) jusqu'à ce que le gratin soit doré.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>