

Gratin de Haché au Brocoli, Chou-Fleur et Mozzarella

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

| | |
|-----------------------|-------------------|
| - HACHIS PORC & BOEUF | 650g |
| - BROCOLI(S) | 500g |
| - CHOU-FLEUR | 1 |
| - MOZZARELLA | 100g sèche râpée |
| - BEURRE | 60g |
| - FARINE | 2 c à soupe |
| - VIN BLANC SEC | 15 cl |
| - BOUILLON DE LÉGUMES | 200 ml (1/2 cube) |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette :

- Détaillez les choux en fleurs.
- Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole, et faites-y cuire les choux le temps nécessaire (en commençant par le chou-fleur). Egouttez et réservez.
- Dans une poêle beurrée, faites cuire légèrement votre haché. Salez et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le four sur grill.
- Confectionnez votre sauce en faisant fondre le beurre, puis ajoutez la farine et au fouet, incorporez le bouillon légumes et le vin blanc. Fouettez jusqu'à obtention d'une bonne consistance. Salez et poivrez.
- Dans un plat à gratin huilé, mélangez les deux types de choux et la viande. Versez votre sauce au vin blanc par-dessus le tout. Saupoudrez de mozzarella râpée.
- Enfournes pour 5-8 minutes.
- Servez sans attendre.

