

Gratin de Brocoli au Double Crème

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BROCOLI(S)	500g
- POMME(S) DE TERRE	500g
- OEUF(S)	3
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- FROMAGE FONDU	200g (Style Double Crème)
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles. Faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 15-20 minutes. Egouttez et réservez.
- Détaillez le brocoli en fleurs et faites-le cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 8-10 minutes. Egouttez et réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs entiers et les jaunes avec le fromage fondu. Salez et poivrez.
- Huilez un plat à gratin puis déposez-y les pommes de terre et brocolis égouttés. Salez et poivrez.
- Répartissez le mélange aux œufs par-dessus.
- Saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 25-30 minutes.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez de viande blanche.