

Gratin de Brocoli au Chèvre et Amandes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BROCOLI(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- BEURRE DE CUISSON	40g
- FARINE	40g
- LAIT	300 ml
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	100g frais
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1/3 de bûche
- GRUYÈRE RAPÉ	un peu
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Détaillez les brocolis en petits bouquets et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15-20 min. Egouttez et déposez dans un plat à gratin. Salez et poivrez.
- Tranchez la bûche de chèvre en demi-rondelles.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Emincez l'ail.
- Préparez ensuite la béchamel en faisant fondre le beurre avec l'ail émincé puis ajoutez la farine et le lait.
- Intégrez au fouet la crème, le fromage de chèvre, et l'œuf. Salez et poivrez
- Versez le tout sur les brocolis cuits, parsemer de fromage râpé, des rondelles de bûche de chèvre et d'amandes effilées.
- Enfournez pendant 15-20 minutes en terminant 4-5 minutes sur grill.
- Dégustez dès la sortie du four.