

Gratin de Brocolis, Pancetta et Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BROCOLI(S)	500g
- PANCETTA (JAMBON)	10 - 12 tranches
- BEURRE	30g
- FARINE	1 c à soupe
- LAIT	300 ml
- GORGONZOLA	100 - 120g
- CHAPELURE	
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les fleurs de brocoli dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Faites griller à sec les tranches de pancetta dans une poêle bien chaude. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez un peu et poivrez. Intégrez-y les dés de gorgonzola au fouet.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez les fleurs de brocoli dans un plat à gratin huilé. Ajoutez ensuite la pancetta grillée puis versez la béchamel sur le tout. Saupoudrez de chapelure.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

