

GRATIN DE BROCOLIS

Durée de préparation: 20 minutes

Durée de cuisson: 45 minutes

Type: Accompagnement

Ingrédients:

(pour 2/3 personnes)

- 2 oeufs
- 2 tranches de jambon dégraissé
- 15 cl de crème fraîche
- 100 g de fromage râpé
- sel, poivre, noix de muscade
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- un petit peu d'huile
- 300 g de brocolis
- chapelure



Descriptif:

- 1) Faire bouillir un fond d'eau légèrement salée dans une grande casserole.
- 2) Plonger les brocolis, couvrir et laisser cuire à feu doux. Battre les 2 oeufs dans un grand bol, ajouter la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade. Mélanger.
- 3) Ajouter les 2 tranches de jambon préalablement coupées en petits morceaux ainsi que le tiers du fromage râpé. Mélanger le tout.
- 4) Lorsque les brocolis sont tendres, les égoutter le plus possible.
- 5) Préchauffer le four (180°C). Faire chauffer un fond d'huile dans la casserole et y mettre l'oignon haché grossièrement. Faire revenir à feu très doux et ne pas faire brunir !
- 6) Y ajouter les deux gousses d'ail pressées et les brocolis. Assaisonner légèrement et bien mélanger.
- 7) Verser le contenu de la casserole dans un plat à gratin, bien étaler. Verser le mélange d'oeufs, étaler le tout de façon uniforme.
- 8) Saupoudrer de chapelure et du restant de gruyère râpé. Mettre le plat au four, toujours sur 180°C et laisser cuire pendant entre 30 et 45 min.
- 9) Vérifier la cuisson de temps en temps... L'ensemble doit être (en fin de cuisson) assez dense, un peu comme une grosse omelette.