



Gratin de brocolis

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 45 minutes.

Ingrédients : 2 œufs 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

Etape 1 : Faire bouillir un fond d'eau légèrement salée dans une grande casserole. Plonger les brocolis, couvrir et laisser cuire à feu doux.

Etape 2 : Battre les 2 œufs dans un grand bol, ajouter la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade. Mélanger. Ajouter les 2 tranches de jambon préalablement coupées en petits morceaux, ainsi que le tiers du fromage râpé. Mélanger le tout. Lorsque les brocolis sont tendres, les égoutter le plus possible.

Etape 3 : 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 ! Y ajouter les deux gousses d'ail pressées et les brocolis. Assaisonner légèrement et bien mélanger.

Etape 4 : Verser le contenu de la casserole dans un plat à gratin, bien étaler. Verser le mélange d'œufs, étaler le tout de façon uniforme. Saupoudrer de chapelure et du restant de gruyère râpé.

Etape 5 : Mettre le plat au four, toujours sur 180°C et laisser cuire pendant entre 30 à 45 min.

Etape 6 : Vérifier la cuisson de temps en temps... L'ensemble doit être (en fin de cuisson) assez dense, un peu comme une grosse omelette.