



GRATIN DE BROCOLIS AU CHÈVRE ET CHORIZO



2 pers.



30 min.



740 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

1 brocoli / 25g. de chorizo en tranches /
80g. de chèvre frais

FOND DE PLACARD

2dl. de lait / 2dl. de crème / 4 oeufs / Sel / Poivre

Préalable. Préchauffer le four à 180C°.

Brocoli. Séparer les fleurs du brocoli, puis couper les plus grosses en morceaux de taille moyenne.

Chorizo en tranches. Couper les tranches de chorizo en lamelles.

Fromage de chèvre. Mélanger le fromage de chèvre frais avec les oeufs, le lait et la crème. Saler et poivrer.

Gratin de brocolis. Répartir le brocoli au fond d'un plat allant au four, puis verser la préparation à base de fromage de chèvre. Parsemer les lamelles de chorizo et cuire au four pendant 20-25 minutes à 180C°.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.