

Gratin de brocoli au mascarpone

Accompagnement pour 2 personnes

- 1 tête de brocoli
- 250g de mascarpone
- 50g d'emmental râpé
- herbes de Provence
- noix de muscade, sel et poivre.



■ *Je dois le concéder, ce gratin est particulièrement riche, mais c'est un véritable délice, au fondant exceptionnel. Et si vous avez des scrupules, consommez le en plat unique.*

Servir : Bien chaud et bien doré, avec un poisson grillé.

Variation

Remplacez le brocoli par des courgettes.

■ Détaillez le brocoli en petit bouquet, et cuisez le à la vapeur ou à l'eau. Cuisson rapide, il doit rester bien ferme.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Disposez le brocoli dans un saladier, et mélangez le au mascarpone, assaisonnez de noix de muscade râpée, d'herbes de Provence, de sel et de poivre.

■ Mettez le tout dans un plat allant au four, parsemez d'emmental râpé, et enfournez pour 20 minutes.

Conseils

Aucune difficulté.