

Brocoli au vin blanc



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Une autre façon de cuisiner le brocoli...

Ingrédients

- 1 brocoli
- 1 cs de concentré de tomate
- 1 verre de vin blanc
- huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez et lavez les têtes de brocoli.
- 2 Faites-les revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.
- 3 Pelez, lavez et hachez finement la gousse d'ail.
- 4 Au bout de quelques minutes, salez, poivrez le brocoli et ajoutez l'ail, le concentré de tomate et le vin blanc. Couvrez et laissez cuire sur feu doux, 20 à 30 minutes environ. Servez aussitôt.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

