

Gratin de brocolis, sauce au roquefort



Accompagnement **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Un gratin généreux qui séduira tout le monde et fera aimer le brocoli aux plus récalcitrants !

Ingrédients

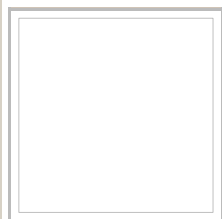
- 1 kg de brocolis
- 120 g de sauce au roquefort - par exemple de sauce au Roquefort Société®
- 25 cl de lait
- 2 œufs
- sel
- poivre
- 1 pointe de muscade
- tomates cerises
- 50 g de gruyère râpé

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Découpez les brocolis en bouquets et lavez-les à l'eau glacée pour qu'ils conservent leur belle couleur verte une fois cuits.
- 3 Pour cuire les brocolis, trempez-les dans de l'eau bouillante salée : 5 à 7 minutes suffisent ! Ensuite, égouttez-les.
- 4 Mélangez dans un saladier la sauce au roquefort, le lait et les œufs. Salez, poivrez et ajoutez une pointe de muscade.
- 5 Mettez les brocolis dans un plat allant au four et nappez-les avec le mélange à base de sauce au roquefort.
- 6 Parsemez le plat de quelques tomates cerises coupées en deux et d'emmental râpé.
- 7 Enfournez 15 à 20 minutes. Votre gratin doit être bien doré.
- 8 Découvrez [cette recette en vidéo](#) !

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

