

Gratin de chou-fleur à la brousse



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

La brousse, c'est excellent. On peut la cuisiner aussi bien en salé qu'en sucré (avec une tarte à la brousse et aux abricots, par exemple).

Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 400 g de brousse - bourdin
- 2 oeufs
- 40 g de beurre
- 150 ml de lait
- 1 branche de thym
- persil
- 1 oignon
- sel
- poivre - du moulin

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Préparez le chou-fleur et faites cuire les bouquets à la vapeur ou dans de l'eau salée. Égouttez-les soigneusement.
- 3 Dans un saladier, mélangez la brousse avec les oeufs battus, le lait, le thym effeuillé, l'oignon émincé et le persil haché, le sel et le poivre.
- 4 Répartissez les bouquets de chou-fleur dans un plat à gratin beurré et versez sur le dessus la préparation à la brousse. Parsemez avec le reste de beurre en morceaux. Glissez au four et laissez cuire 25 à 30 minutes.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

