



Gratin de brocolis à la provençale

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 6 points par personne

- 750 gr de brocolis surgelés
- 450 gr de pommes de terre
- 4 tranches de blancs de poulet à la provençale
- 3 œufs
- 6 cs de crème liquide à 15 % de mg
- 100 gr de fromage blanc à 0 % de mg
- sel, poivre
- persil
- 50 gr parmesan

Faire cuire le brocoli comme indiqué sur le paquet et l'étaler dans un plat à gratin.

Couper les pommes de terre en quartier et les faire cuire à la vapeur, les mélanger aux brocolis dans le plat à gratin.

Couper le jambon en petites lamelles et les disperser sur votre plat.

Dans un saladier battre les œufs en omelette et y rajouter la crème et le fromage blanc.

Mettre le persil dans cette préparation, saler, poivrer et étaler sur le dessus de votre plat.

Préchauffer votre four à 180 °.

Parsemer le parmesan sur votre plat et enfourner pour 15 à 20 minutes.