

## GRATIN DE BROCOLIS AU PARMESAN (thermominox)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du livre "Cuisiner avec thermomix"

### Ingrédients :

- 100 g de parmesan
- 30 g d'amandes en poudre
- 600 g de brocoli en bouquets
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 300 g de lait d'amande
- sel, poivre

### Préparation :

- mélanger dans un bol, le parmesan et la poudre d'amande
- mettre l'eau dans le bol et le brocoli dans le varoma
- mettre en place le varoma et cuire 20 minutes température varoma vitesse 2
- transférer le brocoli dans un plat à gratin beurré
- mettre le beurre et la farine dans le bol vidé
- cuire 6 minutes à 120° vitesse 1 sans le gobelet doseur
- ajouter le lait d'amande, 90 g du mélange parmesan/amande, saler et poivrer
- puis cuire 7 minutes à 110° à vitesse 2
- préchauffer le four à 200°
- napper le brocoli avec la sauce
- parsemer avec le restant du mélange parmesan/amande
- puis faire gratiner 15 minutes au four