

GRATIN DE BROCOLI AU BOURSIN (thermomix et cookéo)



Ingrédients :

- 1 kg de brocoli (2 bouquets)
- 150 g de Boursin
- 200 g de crème liquide légère
- 50 g de fromage râpé
- Sel

Préparation:

- verser 200 ml dans le fond de la cuve du cookéo
- Mettre les bouquets de brocoli dans le panier vapeur puis le panier vapeur dans la cuve.
- choisir ensuite l'option cuisson sous pression pour 3 minutes.
- Préchauffer le four à 180°
- Dans le bol du thermomix, mettre le Boursin et la crème liquide.
- Mélanger 10 secondes, vitesse 4.
- Disposer les brocolis égouttés dans un plat à four
- Répartir dessus la préparation au Boursin.
- Parsemer de fromage râpé
- Enfourner le plat pour 35 minutes environ
- le temps que le fromage gratine

Vous pouvez retrouver la recette de base sur le site [COOKING JULIA](http://www.cookingjulia.com)