

GRATIN DE BROCOLIS AUX ŒUFS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKING JULIA](#)

Ingrédients :

- 2 bouquets (1 kg) de brocolis
- 500 g d'eau
- 4 œufs
- 500 g de lait
- 60 g de farine
- 40 g de beurre
- 50 g de gruyère râpé
- muscade, sel, poivre

Préparation :

- Couper les brocolis en petites fleurettes, les laver
- mettre l'eau dans le bol du thermomix
- mettre dans le varoma, les bouquets de brocoli
- mettre ce dernier en place et cuire à la vapeur 15 minutes température varoma à vitesse 1
- Égoutter et réserver
- En parallèle, faire cuire les œufs durs
- Pour la béchamel :
 - mettre dans le bol, la farine, le beurre, le lait, de la muscade râpée, du sel et du poivre.
 - Programmer 7 minutes, 90°, vitesse 3
- Préchauffer le four à 180°
- Dans un plat à four, disposer le brocoli bien égoutté
- répartir les œufs durs écalés et coupés en deux
- Verser la béchamel et saupoudrer de gruyère râpé.
- Enfourner pour 25 minutes environ, jusqu'à ce que le fromage gratine.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>