

# Gratin de brocolis à l'emmental au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 32 min	Durée : 37 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapas : 11	Commentaires : 2	Astuces : 17

## Ingrédients

800G d'eau  
600G de brocolis  
250G de crème fraîche épaisse  
200G d'emmental  
Sel et poivre  
Noix de muscade

## Etapas

Faire du gruyère râpé:

Â»

Mette l'emmental dans le bol du thermomix et mixer 15 secondes sur la vitesse 5 afin de faire du gruyère râpé.

Â»

Réserver dans un bol.

Préparer les brocolis thermomix:

Â»

Découper les bouquets de brocolis en morceaux, les laver et les poser dans le varoma.

Â»

Mettre l'eau dans le bol du thermomix et cuire 25 minutes sur la température varoma à la vitesse 2.

Cuire le gratin de brocolis thermomix:

Â»

Mettre le brocoli dans un plat à gratin.

Â»

Préchauffer le four sur "mode grill".

Â»

Vider l'eau du bol du thermomix.

Â»

Mettre la crème épaisse, le sel, le poivre, la noix de muscade dans le bol du thermomix et régler 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter 150G d'emmental préalablement râpé et régler 20 secondes en fonction sens inverse sur la vitesse 2.

Â»

Verser cette préparation sur les brocolis et parsemer avec le reste de l'emmental.

Â»

Enfourner 7 minutes sur le "mode grill".