

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".