

Gratin



*chorizo et
broccoli*

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 4 (800 g) grosses pommes de terre à gratin
- 1 tête de brocoli
- 40 cl de crème liquide
- 80 g de parmesan râpé
- 30 g de comté râpé
- 100 g de chorizo fort en tranches fines
- 1 gousse d' ail hachée
- 1 noix de muscade
- poivre du moulin
- gros sel

ÉTAPES

1. Laver les pommes de terre et les plonger dans une casserole d'eau froide salée. Porter à ébullition et laisser cuire 10 à 15 minutes.
2. Tailler le brocoli en bouquets. Les rincer et les égoutter.
3. Plonger les fleurettes de brocoli dans une casserole d'eau bouillante salée et les faire cuire pendant 7 à 8 minutes, elles doivent rester croquantes.
4. Préchauffer le four à 200°C (th.6-7)
5. Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.
6. Dans un plat à gratin, alterner les rondelles de pommes de terre, les bouquets de brocoli et les tranches de chorizo.
7. Dans une casserole, faire bouillir la crème liquide. A feu doux, ajouter le parmesan râpé. Presser la gousse d'ail. Râper un peu de noix de muscade sur l'ensemble. Prolonger la cuisson de 3 à 4 minutes et verser la préparation sur les pommes de terre et les brocolis.
8. Parsemer le plat de comté râpé et enfourner pendant 15 à 20 minutes à 200°C (th 6-7).
9. A la sortie du four, donner un tour de moulin de poivre.