

# Gratin de patates et brocolis

## Ingrédients (4 personnes)

3 patates  
1 demi brocoli  
1 demi oignon  
2 cuillère à soupe de crème épaisse (ou 4 cuillère à  
coupe du mélange à fondu reçu lors de la distribution)  
1/2 tasse (50gr) de fromage râpé  
1 cuillère à soupe de beurre

## Préparation

1. Éplucher et couper en tranches de quelques CM les patates
2. Préchauffer le four à 400 degrés
3. Faire bouillir de l'eau salée et y faire cuire les patates pendant 15 minutes
4. Pendant la cuisson des patates, couper le brocoli
5. Ajouter le brocoli dans l'eau bouillante pour les 5 dernières minutes de cuisson
6. Couper finement l'oignon et le faire revenir à la poêle dans le beurre pour 5 minutes
7. Égoutter les morceaux de brocoli et de patate
8. Dans un plat allant au four, faites des couches de crème fraiche (mélange à fondu) et de patates/brocoli
9. Recouvrir de fromage et enfournez pour 20 minutes!