



Le gratin de légumes au brocciu

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 19 min.

Ingrédients

Brocolis : 2 bouquets
Carottes : 3, grosses
Brocciu / brousse : 400 g
Oeuf : 1
Citron : 1, pour son jus
Menthe : un petit bouquet
Ail : une gousse
Sel et poivre du moulin
Herbes du maquis corse

Matériel

un économe
une planche à découper
un couteau pointu
une cocotte-minute
un bol
une fourchette
un mixer
un plat à gratin



Réalisation > la préparation

1. Laver et peler les légumes. Les couper en rondelles fines et petits bouquets. Faire bouillir de l'eau dans la cocotte-minute et faire cuire les morceaux de légumes sous pression durant environ 7 minutes.
2. Dans un bol à part, battre à la fourchette l'oeuf avec le jus de citron et le brocciu. Ajouter la menthe et l'ail émincés. Passer si besoin au mixer afin de lisser la crème obtenue.

Réalisation > la cuisson

3. Préchauffer le four à 175°C.
4. Beurrer le plat à gratin et disposer les légumes cuits. Napper de la crème au brocciu. Donner quelques tours de moulin à poivre et saler un peu.
5. Enfourner pour 12 minutes.
6. Servir aussitôt !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com