

# L'idée du jardinier

## Gratin de brocolis



### Ingrédients :3 personne

- 300 g Brocolis
- 2 Œufs
- Jambon
- 15 cl crème fraîche
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 100 g d'emmental râpé
- Chapelur
- Huile d'olive
- Sel et poivre



### Préparation :

1. Dans une casserole, faite bouillir de l'eau salé, plongez les brocolis 5 à 10 min.
2. Epluchez et hachez l'oignon et l'ail. Coupez le jambon en dés
3. Dans un grand bol, battez les œufs. Ajoutez la crème, du sel et du poivre. Mélangez. Ajoutez le jambon ainsi que le tiers du fromage râpé et mélangez.
4. Egouttez les brocolis le plus possible.
5. Dans une casserole, faites blondir l'oignon dans un fond d'huile à feu très doux. Ajoutez l'ail et les brocolis. Poivrez légèrement et mélangez.
6. Versez les brocolis dans un plat à gratin. Recouvrez avec le mélange d'œufs. Saupoudrez de chapelure et de gruyère.
7. Enfournez à 180 C° pendant 30 à 45 min jusqu'à ce que le dessus soit gratiné

