



## Gratin de Brocoli et Gnocchis

### Recette de « Hillel »

4 PERSONNES

#### INGRÉDIENTS :

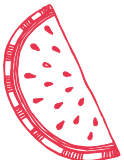
500 gr de Brocoli  
400 gr de Gnocchis frais  
400 gr de Gouda râpé  
Sel, poivre

Béchamel :  
- 50 gr de Farine  
- 50 gr de Beurre  
- 40 cl de Lait  
- 10 cl Crème fraîche  
- 1 botte de Coriandre  
- Sel, Poivre

#### DÉROULÉ :

- Séparer le brocoli en fleurette, et les blanchir 6 minutes à l'eau salée
- Faire cuire les gnocchis 6 minutes à l'eau salée, les égoutter dès qu'ils remontent à la surface
- Préchauffer le four à 180°C
- Faire la béchamel :
  - faire fondre le beurre et ajouter la farine
  - ajouter le lait, le sel, le poivre et la muscade
  - laisser épaissir puis ajouter la crème et la coriandre hâchée
- Mettre les gnocchis dans un plat
- Recouvrir avec le brocoli
- Verser la béchamel
- Répartir dessus le gouda râpé
- Mettre au four 15 minutes

Bon appétit !!!



Scolarest