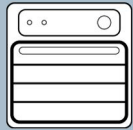
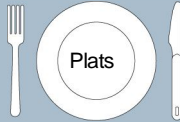


# Gratin de brocoli aux crispy onions

Fleurette de brocoli en gratin parsemé de crispy onions



Four



## Mise en place

Laver et préparer les têtes de brocolis, puis les blanchir dans une eau bouillante salée, environ 1 minute puis les rafraîchir dans une eau glacée, égoutter et réserver.  
Réaliser une béchamelle.

## Mise en oeuvre

Dans un plat à rôtir, placer les brocolis puis la béchamel et le fromage râpé.  
Cuire au four à 180° environ 10 minutes.  
Sortir le plat et parsemer de crispy onion et ajouter les tomates cerises.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CRISPY ONIONS - oignons frits	7579	30 g
Brocolis		300 g
Tomates cerises		40 g
Beurre cru		30 g
Farine de blé		25 g
Lait		400 ml
Emmenthal rapé		40 g