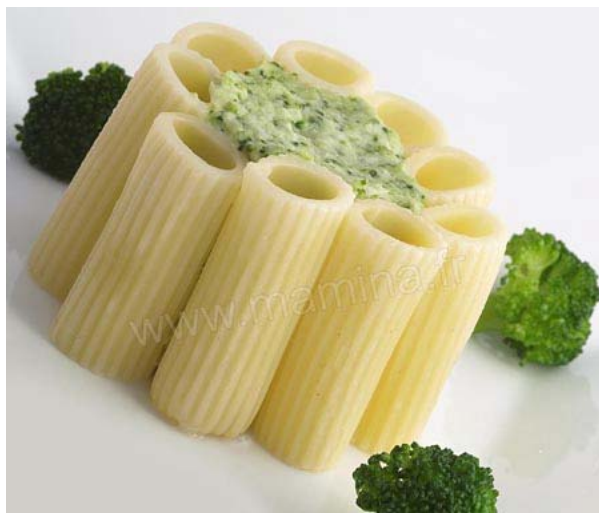


### CHARLOTTE DE MACARONI AUX BROCOLI



**Facile**

**Préparation : 10 -12 mn**

**Cuisson: 22 mn (12 + 10)**

**Pour 6 charlottes de 8 cm de diamètre:**

54 macaroni courts (semoule de blé dur)

1 petite tête de brocoli

1 càs de crème fraîche épaisse

1 càs d'huile de noisettes

1 râpée de noix de muscade

3 càs de parmesan râpé

Sel et poivre du moule

QS de beurre fondu pour les ramequins

**Les brocoli:**

Laver la tête de brocoli et la détailler en petits bouquets. Les cuire une dizaine de minutes dans l'eau bouillante salée pour qu'ils soient bien tendres puis les égoutter soigneusement avant de les écraser à la fourchette en ajoutant la crème, le parmesan et la pincée de muscade. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

**Les macaroni:**

Cuire les macaroni dans l'eau bouillante salée en suivant les indications portées sur le paquet, les égoutter et le poser sur un torchon pour éliminer le maximum d'humidité.

**Finition:**

Au pinceau, beurrer assez généreusement les ramequins et dresser les macaroni verticalement le long des parois (normalement, ils tiennent sans difficulté avec le beurre), remplir le centre de la charlotte avec la purée de brocoli en tassant un peu et en lissant la surface.

Réchauffer quelques secondes au micro-ondes ou 10 mn dans le four à 150° en couvrant pour que le charlotte ne se dessèche pas. Retourner en tapotant légèrement sur le ramequin sur une assiette pour démouler.