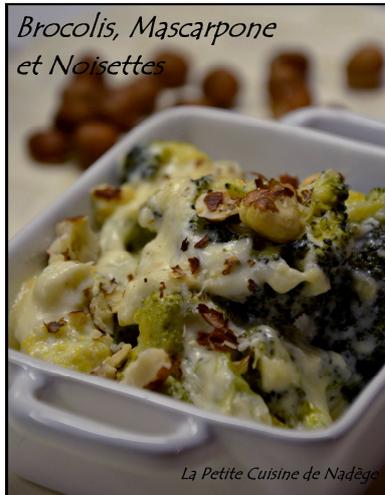


# Brocolis, Mascarpone, Noisettes



## INGREDIENTS

2 brocolis  
50 g de noisettes  
décortiquées  
10 cl de crème liquide  
250 g de mascarpone  
20 g de parmesan râpé  
sel, poivre

## PRÉPARATION au COOK'IN •

1. Séparer les brocolis en petits bouquets. Faire cuire à la vapeur, tout en les laissant légèrement croquants.
2. Concasser les noisettes et les faire chauffer à sec dans une poêle pour les torréfier. Réserver.
3. Faire bouillir la crème. Ajouter le mascarpone, le parmesan, les brocolis et assaisonner.
4. Servir en cocotte individuelle et ajouter quelques noisettes.