



Suzanne Goussard

GRATIN DE CHOU FLEUR A LA BROUSSE

Ingrédients pour 2 personnes :

300 g de chou fleur
2 pommes de terre
3 œufs
400 g de brousse
15 cl de lait
1 brin de thym
40 g de beurre
2 échalotes
Muscade, sel et poivre

Préparation

Préchauffez le four à 220 ° (Th 6).

Faites cuire vos bouquets de chou fleur et les pommes de terre détaillées en morceaux, au cuit vapeur pendant 10 minutes au micro-onde puissance maxi (850 W).

Mélangez la brousse dans un saladier avec les œufs battus, le lait, le thym effeuillé, les échalotes hachées, du sel, du poivre et deux pincées de muscade.

Répartissez le mélange chou fleur et pommes de terre dans un plat à gratin beurré et versez par-dessus la préparation à la brousse. Parsemez avec le reste de beurre en morceaux.

Glissez au four et laissez cuire 30 minutes.

Bon appétit !