

Gratin de Nicola au chou-fleur et aux brocolis



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES.

500g de Nicola pelées ou autres variétés à chair ferme – 200g de chou-fleur cuit – 200g de brocoli cuit – 1 litre de sauce béchamel – 75g de beurre – Sel et poivre du moulin.

PRÉPARATION

- Cuisez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.
- Détaillez le chou-fleur et les brocolis.
- Mélangez-les délicatement avec les pommes de terre. Assaisonnez.
- Placez l'ensemble dans un plat à gratin beurré et versez une sauce béchamel chaude.
- Parsemez le tout de noix de beurre.
- Cuisez 35 à 40 min. au four préalablement chauffé à 220°C.

Recette
proposée
par:

