

Brocoli façon tartiflette

Ingrédients :

- 1.5 kg de pommes de terre
- 500 g de brocoli
- 200 g de lardons
- 1 oignon
- 1 reblochon



Les étapes :

- Dans une casserole d'eau bouillante salée, faite cuire 25-30 minutes les pommes de terre.
- Égouttez-les puis laissez-les refroidir. Epluchez-les et coupez-les en rondelle
- Lavez et détachez les fleurettes du brocoli et les faire cuir 8 mn environ
- Pelez et émincez l'oignon finement.
- Préchauffez votre four à 210° C.
- Dans une sauteuse, déposez les lardons et les oignons et laissez-les revenir quelques minutes.
- Déposez la moitié du mélange lardon/oignon au fond d'un plat à gratin puis vos pommes de terre, une nouvelle couche de lardon/oignon puis finissez par le brocoli.
- Coupez votre reblochon en 2 dans le sens de l'épaisseur ou en tranches fine set déposez le, croûte à l'extérieur
- Faites gratiner pendant 15-20 minutes jusqu'à ce que le reblochon ait fondu.
- Servez aussitôt accompagné d'une bonne salade.

Source : <https://mamancaudeborde.com/brocoli-facon-tartiflette/>

