

# Gratin de brocoli aux noisettes



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients

pour 2 personnes :

- 1 petit brocoli
- 50 g de chèvre frais
- 50 g de mozzarella
- 1 petite poignée de noisettes
- 2 cs de crème fraîche
- sel, poivre



## ✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Détailler le brocoli en petits bouquets et les faire cuire une dizaine de minutes à la vapeur.

Mettre les bouquets de brocoli dans un plat à gratin. Saler et poivrer.

Verser la crème fraîche sur les brocolis. Déposer le chèvre frais et la mozzarella tous deux coupés en petits dés sur les bouquets.

Parsemer le gratin avec les noisettes très grossièrement hachées.

Enfourner pour 20 minutes.

www.audalacuisine.com