

Pour l'élaboration du plat d'aujourd'hui j'ai testé 2 des [cadeaux](#) de mon partenaire Bien Manger: le [Mélange Cinq Épices Chinois](#) et le [sirop de poivre](#), ils ont apportés cette petite touche qui sublime un plat sans pour autant que le goût soit trop présent et masque celui des légumes.

Nous avons beaucoup apprécié ce gratin...



La recette pour 4 personnes:

- 5 pommes de terre
- 1 gros bouquet de brocoli
- 2 càs de sirop de poivre
- 1 càc de Mélange Cinq Épices chinois
- 1 càc de raz el hanout
- lait
- 1 gousse d'ail
- Comté

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Les mettre dans une casserole et

les recouvrir de lait salé. Ajouter le sirop de poivre et 1 càc de mélange Cinq épices chinois. Cuire à feu moyen pendant 20 min. Le lait doit très nettement réduire et devenir crémeux avec l'amidon.

Pendant ce temps cuire les fleurettes de brocoli dans de l'eau salée avec 1 càc de raz el hanout (20 min).

Préparer le plat à gratin en frottant une gousse d'ail écrasée sur toute la surface.

Étaler au fond de celui-ci le brocoli écrasé à la fourchette.

Verser dessus les pommes de terre en rondelles avec le reste de lait crémeux.

Recouvrir le tout avec du Comté râpée.

Enfourner à 200°C pendant 25 min.