

# Gratin de brocolis au gorgonzola



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

40 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- Un brocoli
- 150mL de crème de soja
- 100g de gorgonzola
- Du gruyère râpé
- Du sel et du poivre

Astuce : si vous voulez gagner encore plus de temps, vous pouvez utiliser du brocoli surgelé. Cela vous évitera le temps de cuisson du brocoli.



Découpez les bouquets de brocoli et rincez-les.

Faites cuire les bouquets de brocoli dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes.

Préchauffez le four à 200°C.

Égouttez-les puis déposez-les dans un plat à gratin.

Versez dessus la crème de soja.

Découpez le gorgonzola en cubes et déposez-les sur le brocoli.

Parsemez le dessus de gruyère râpé.

Enfournez pendant 20 minutes à 200°C.

Le dessus doit être légèrement gratiné et le gorgonzola totalement fondu.

Poivrez (et salez si besoin) à votre convenance.

Astuce : si vous rentrez tard le soir, vous pouvez, la veille, faire cuire le brocoli (ou mettre au frigo directement dans le plat à gratin votre brocoli surgelé) et mettre la crème de soja et le fromage. Comme ça, vous n'avez plus qu'à mettre au four quand vous rentrez pendant que vous prenez votre douche (ou que vous faites autre chose) et hop, à table.