

GRATIN DE BROCOLI AU CHEDDAR



4 c. à soupe de margarine (divisée)
1 c. à soupe de farine tout usage
3/4 tasse de lait 2 %
1/2 tasse de cheddar à faible teneur en matières grasses, râpé
1 1/2 c. à thé de moutarde de Dijon
10 oz (295 ml) de brocoli coupé surgelé, dégelé et égoutté
1/4 tasse de chapelure nature

- Faire fondre 2 c. à soupe de margarine dans une casserole de 2 litres à feu moyen et cuire la farine, en remuant souvent, pendant 1 minute. Ajouter le lait graduellement en battant la préparation à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition et cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 1 minute.

- Ajouter le fromage et la moutarde et brasser jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajouter le brocoli et cuire à feu moyen-vif en brassant souvent, jusqu'à ce que le tout soit chaud. Verser dans un plat de 1,5 litre peu profond allant au four.

- Faire fondre la margarine qui reste, l'ajouter à la chapelure et saupoudrer la préparation sur le brocoli. Placer sous le gril environ 1 minute, jusqu'à ce que la préparation soit dorée.

Publier par Le coin recettes de Jos

(Source: Bécél)