

Gratin de brocolis à la tomate *(La cuisine d'Annie)*



Pour 5 personnes

Ingrédient

- 1kg de brocolis
- 500gr de tomates (ou coulis de tomates)
- 50gr de gruyère
- persil
- sel, poivre

Préparation

Lavez et découpez les brocolis en bouquets. Les faire cuire 5 à 7 minutes à l'eau bouillante salée, puis les égoutter.

Disposer les brocolis dans un plat allant au four. Poser par dessus les tomates coupées en tranches épaisses (ou napper avec le coulis de tomates).

Variante : pour un plat complet on peut ajouter un reste de viande hachée ou coupée en petits morceaux et quelques champignons ...

Saler et poivrer. Recouvrir de fromage râpé et de persil ciselé et faire gratiner à four moyen pendant 15 à 20 minutes

Un truc anti-gaspillage : les tiges de brocolis sont à garder

- ***on les épluche, on les taille en bâtonnets, on les cuit, on les égoutte et on les fait revenir à la poêle avec du gruyère pour le lendemain !***
- ***on peut aussi les manger comme des asperges***

Bon appétit !