

CREME DE BROCOLI AU GRUYERE



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 portions - dès 1 an

- 500 g de brocoli (frais ou surgelé) - 70 ml de crème liquide - 100 g de gruyère râpé

1. Lavez le brocoli et coupez-le en petits bouquets. Versez 500 ml d'eau dans la cuve et installez le panier vapeur puis déposez-y le brocoli et lancez le programme VAPEUR pour 25 minutes.
2. Videz la cuve de la moitié de son eau de cuisson, ajoutez-y le brocoli, le gruyère, la crème et lancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 12 (sans chauffer).

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »