# Le gratin de brocoli de Cacahuète

## Pour 6 personnes :

Un brocoli
250 g de coquillettes
1 cube de bouillon de légumes
25 cl de crème liquide
50 cl de lait
1 œuf
150 g de gruyère râpé
un peu de parmesan râpé

Couper les bouquets de brocoli et les laver.

Dans un grand volume d'eau, jeter le cube de bouillon de légumes ; quand l'eau bout, mettre le brocoli et laisser cuire 10 minutes. Ajouter ensuite les coquillettes et laisser cuire encore 10 minutes.

Après cuisson, égoutter et mettre dans un plat à gratin. Mélanger avec la crème liquide, le lait, l'œuf et le gruyère râpé.

Saupoudrer de parmesan.

Faire gratiner au four à 180° entre 20 et 25 minutes.

## La petite touche de Cacahuète :

Mixer grossièrement des cacahuètes salées et les mélanger au parmesan avant de gratiner !

## La Famille Croquembouche

conte musical de Carl Hallak et Ben Wallace
mis en scène par Patrick Courtois

**Envoyez-nous les photos de vos plats et suivez notre actualité :**

lafamillecroquembouche

Recette élaborée par Chloé Wallace — Illustrations de Fabienne Teyssèdre / Éditions Grinalbert — ne pas jeter sur la voie publique