

# BROCOLI au fromage



De: Fromagerie l'Ancêtre    Temps de cuisson : 5 minutes

## Instructions

**1:**  
Faire blanchir le brocoli dans l'eau bouillante environ 5 minutes. Ensuite égoutter et réserver.

### Sauce au fromage

**1:**  
Cuire l'oignon avec l'huile d'olive, ensuite ajouter la farine, brasser. Ajouter le lait. Lorsque la béchamel est prête, ajouter le fromage et laisser fondre. Verser sur les brocolis.

## Ingrédients

**1**  
Gros brocoli

### RECETTE SAUCE AU FROMAGE

**1**  
Oignon

**3/4 tasse**  
Huile d'olive

**1/2 tasse**  
Farine de blé

**1 litre**  
Lait

**1 tasse**  
Fromage l'Ancêtre Medium

Sel et poivre au goût