

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