



gratin de croque-monsieur au brocoli, jambon et fromage



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

beurre

1 branche de brocoli

12 tranches de pain complet

200 grammes de jambon cuit (en tranches)

200 grammes de fromage râpé

4 œufs

300 ml de lait

1 cuillerée à thé de moutarde

1 pincée noix de muscade

sel et poivre

1 poignée de persil plat

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C. Beurrez un plat allant au four.
- 2.** Détaillez le brocoli en petits bouquets et faites-les cuire pendant 4 minutes dans de l'eau légèrement salée. Égouttez bien.
- 3.** Retirez les croûtes du pain. Disposez la moitié des tranches dans le plat. Ajoutez la moitié du jambon, les bouquets de brocoli et un tiers du fromage. Répétez l'opération et terminez par une couche de pain.
- 4.** Battez les œufs avec le lait et la moutarde. Assaisonnez avec la noix de muscade, du sel et du poivre. Versez ce mélange sur le plat et parsemez du reste de fromage. Enfournerez pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.
- 5.** Terminez avec le persil et servez.