Gratin de pâtes et brocolis à la béchamel

Des coquillettes et des brocolis tendres sous une béchamel gratinée au fromage. Un plat familial qui fait manger les légumes.

4 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de coquillettes
- 400 g de brocolis
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 500 ml de lait
- 100 g d'emmental râpé
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 c. à café de sel

Préparation

1. Cuire les coquillettes et les brocolis ensemble dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes, puis égoutter.
2. Mettre beurre, farine, lait, sel et muscade dans le bol.
3. Cuire la béchamel.
   7 min / 90°C / vitesse 4
4. Mélanger pâtes, brocolis et béchamel dans un plat.
5. Parsemer d'emmental et gratiner 20 minutes à 200°C.

Le conseil de Tiha
Plonge les brocolis 1 minute dans l'eau froide après la cuisson pour garder leur couleur.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.