




Gratin de brocolis, haricots blancs, pignons de pin et fromage

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

2 oignons (émincés)
huile d'olive
2 branches de brocoli (détaillées)
4 gousses d'ail (émincées)
sel et poivre
noix de muscade
500 grammes d'haricots blancs
4 décilitres de crème légère (20 %)
75 grammes de pignons de pin
100 grammes de panko
100 grammes de parmesan (râpé)
2 jeunes oignons (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Dans une grande sauteuse, faites blondir les oignons à l'huile d'olive. Ajoutez les brocolis et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Ajoutez l'ail et mélangez bien. Assaisonnez le tout de sel, poivre et noix de muscade. Versez ce mélange dans un plat de cuisson.
- 2.** Ajoutez les haricots blancs, égouttés et rincés, et la crème. Mélangez bien.
- 3.** Laissez joliment dorer les pignons de pin à sec dans une poêle.
- 4.** Saupoudrez les brocolis et les haricots de pignons de pin, de panko et de parmesan. Laissez cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 5.** Garnissez de jeunes oignons et servez immédiatement.