Gratin aux brocolis et aux lardons

Ingrédients nécessaires

brocolis cuits : 600g
beurre : 5g
poivre : 3 pincée(s)
lardons : 100g
gruyère râpé : 100g
crème liquide : 2cs
lait : 1 verre(s)
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2

Préambule

Tu as appris précédemment à réaliser un gratin aux brocolis et au thon. On reprend pratiquement les mêmes ingrédients et on recommence, sauf que cette fois, il s'agit de lardons !

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par beurrer un plat qui passe au four. Ensuite, demande à un adulte de préchauffer le four à 200°C.

Etape 2

Ensuite, bats les œufs à la fourchette avec le sel et le poivre.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Ajoute le lait, la crème et remue.

Etape 4

Ajoute ensuite les lardons et le gruyère râpé.

Etape 5

Répartis tes brocolis au fond du plat.

Etape 6

Verse dessus la garniture.

Etape 7

Pour finir, demande à un adulte de faire cuire ton gratin pendant 30 minutes à 200°C. C'est prêt. Tous à table !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite