



# Gratin de pommes de terre au brocoli et chorizo



Un délicieux gratin à base de pommes de terre, brocolis et chorizo

Type de plat Plat principal

Cuisine Française

Temps de préparation 20 minutes

Temps de cuisson 45 minutes

Portions 4 personnes

Calories 313kcal

## Ingédients

- 800 g pomme de terre
- 1 brocoli
- 1 chorizo
- 20 cl crème liquide de cajou pour moi
- 40 g parmesan râpé
- sel et poivre

## Instructions

1. Epluchez les pommes de terre puis faites-les à l'eau bouillante pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendre mais se tiennent toujours. Retirez à l'aide d'une écumoire et réservez dans une passoire.
2. Détachez les fleurettes du brocoli puis faites-les cuire 10 minutes dans la même eau reportée à ébullition. Egouttez et réservez dans la passoire avec les pommes de terre.
3. Coupez le chorizo en demie rondelles. Coupez les pommes de terre en rondelles puis répartissez-les avec les brocolis et le chorizo dans un plat à four. Salez et poivrez puis arroser de la crème liquide. Parsemez de parmesan râpé et enfournez pour 15 minutes à 180°C.