

Gratin de fromage à griller mariné et de choux de Bruxelles

Ingrédients pour 2 personnes

250 g (1/2 lb) de choux de Bruxelles, bouts coupés, tranchés en fines rondelles de 6 mm (1/4 de pouce)

1 gousse d'ail, hachée

1/2 petite échalote, pelée et émincée

1 càs d'huile d'olive

1/4 de tasse de crème épaisse

1/2 càc de sel

1 càc de poivre

Un paquet de Fromage ROUGETTE Bonfire à griller mariné aux herbes



Instructions:

1. Préchauffer le grill à chaleur moyenne.
2. Retirer les fromages emballés de leur barquette. Mélanger les choux de Bruxelles, l'ail, l'échalote et l'huile d'olive dans un petit bol et bien agiter. Mettre le mélange dans la barquette.
3. Placer la barquette sur le grill et, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les choux de Bruxelles soient vert vif et tendres et commencent à brunir, environ 15 minutes.
4. Retirer la barquette du grill et ajouter de la crème épaisse. Déballer les fromages et disposer-les dessus en appuyant avec le dos d'une spatule. Remettre la barquette sur le grill.
5. Fermer le grill et cuire pendant 15 minutes de plus. Retirer du grill lorsque le fromage est fondu et doré. Laisser reposer le gratin pendant 5 minutes avant de le servir.

Si vous n'avez pas envie d'utiliser le grill, vous pouvez simplement se préparer dans un four préchauffé à 190°C (375°F) au four plutôt qu'au grill.