

# Mousse de Brocoli au Cheddar



## Mousse de Brocoli au Cheddar

### Je fais comment ?

1. Détaillez le brocoli en bouquets et faites-le cuire à l'eau salée 20 mn.
2. Préchauffez le four Th.6-180°C. Coupez le cheddar en gros cubes.
3. Mettez les oeufs dans un mixeur. Ajoutez les bouquets de brocoli et la moitié des cubes de cheddar. Salez, poivrez et mixez à grande vitesse.
3. Versez la préparation dans des ramequins. Avant de mettre au four, répartissez les cubes de cheddar restants dans les ramequins et enfournez pendant 25 mn.

**Source :** Aude - Le 26.11.06-

Pour ma part, je sers cette mousse en plat principal, j'utilise donc deux grands ramequins. Mais il est possible également d'en faire une entrée pour 4 personnes.

### Ingrédients

- 1 gros brocoli
  - 3 oeufs
  - 100 G de cheddar
- Cuisson : 45 mn