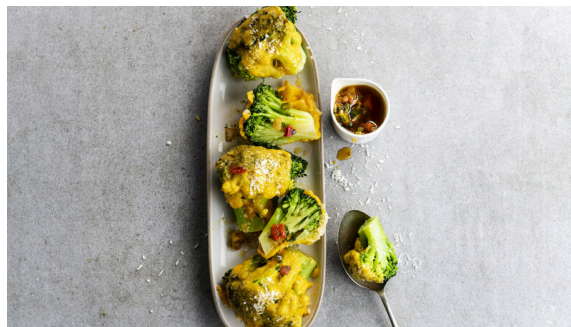


Gratin de brocoli à la mexicaine



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

1 kg de brocolis en fleurettes Ardo

250 g de Salsa Mexicana Mix Ardo

300 g de cheddar

80 g de panko

Préparation

1. Faites cuire brièvement le brocoli à la vapeur, puis laissez-le bien égoutter.
2. Disposez-le dans un plat allant au four et parsemez de Salsa Mexicana Mix, de cheddar et de panko.
3. Faites cuire au four à 180°C pendant 20 à 25 minutes.

Allergènes

Gluten

Milk



We preserve nature's gifts