

## Brocolis grillés à l'érable et au cheddar

Recette créée par Nick Hodges

Présentée par



Type: entrée

Budget: moyen

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 22 minutes

Portions: 6

Ingrédients :

- 1 tête de brocoli, coupée en fleurons de 5 cm
- 1 échalote française, émincée
- 1 gousse d'ail, hachée
- 60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable
- 60 ml (¼ tasse) d'huile de caméline torréfiée
- 125 ml (½ tasse) d'oignons frits
- 250 ml (1 tasse) de noix de Grenoble concassées
- 125 ml (1/2 tasse) d'amandes effilées
- 200 g de cheddar Agropur vieilli 5 ans, en copeaux

Préparation:

1. Préchauffer le four à 220°C (425°F). Placez la grille au centre du four. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin (ou d'une feuille de cuisson réutilisable).
2. Dans un grand bol, mélanger l'échalote, l'ail, le sirop d'érable et l'huile de caméline.
3. Étendre les brocolis sur la plaque de cuisson, puis verser la marinade. Mélanger pour bien répartir. Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que les brocolis soient bien grillés.
4. À la sortie du four des brocolis, augmenter la température du four à *gril*.
5. Étendre les noix de Grenoble et les amandes sur une plaque à cuisson et faire griller durant 1 à 2 minutes. Retirer du four dès qu'il y a coloration.
6. Au moment de servir, garnir les brocolis d'oignons frits, des noix grillées et de copeaux de cheddar.