 **Brocolis à l'italienne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/brocolis-a-litalienne-p1130092-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 600 g de fleurettes de** [**brocolis**](https://recettes.de/brocolis)  
**- 1 oignon**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 3** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **bien rouges**  
**- 200 g de crème fraiche**  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- quelques feuilles de basilic**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Comme j'ai utilisé des fleurettes surgelées, je n'ai pas eu de préparation à faire.  
Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes après la reprise du frémissement.  
Les égoutter soigneusement.  
Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail dégermé.  
Ébouillanter les tomates et les peler avant de les couper finement au couteau.  
Ciseler le basilic pour en obtenir une cuillerée à soupe.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon dans une cuillerée d'huile chaude.  
Lorsque les dés d'oignon sont bien moelleux, ajouter les tomates et l'ail.  
Saler et laisser cuire pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps :  
On obtient une compotée un peu épaisse.  
Ajouter la crème, le parmesan et le basilic, laisser mijoter quelques minutes.  
Rectifier l'assaisonnement en sel & poivrer.  
Étaler les fleurettes de brocolis dans un plat creux et les napper de sauce bien chaude.  
Servir les Brocolis à l'italienne chauds, seuls ou en accompagnement d'une viande.  
Vous pouvez aussi les servir sur des pâtes.