 **Brocoli à la parmesane**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/brocoli-a-la-parmesane-p1160389-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 600 g de fleurettes de** [**brocoli**](https://recettes.de/brocolis) **(1)**  
**- 100 g de** [**jambon de Parme**](https://recettes.de/jambon-de-parme) **(2 &3)**  
**- 100 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **dénoyautées (noires et vertes) (3)**  
**- 3 gousses d'ail**  
**- 1 càs d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**- 2 càs de concentré de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates)  
**- ½ càc de** [**paprika**](https://recettes.de/paprika)  
**- 150 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc)  
**- 150 ml de bouillon de volaille peu salé**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin (3)**  
**-** [**Parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**

 Couper le jambon en dés ou en lanières. Éplucher et hacher l'ail dégermé.  
Faire revenir les fleurettes de brocoli dans un filet d'huile chaude en remuant délicatement pendant 5 minutes.  
Ajouter le jambon et laisser revenir encore 2 minutes en remuant.  
Ajouter les olives, l'ail, les herbes de Provence, le concentré de tomate et le paprika.  
Mouiller avec le vin blanc et le bouillon de volaille.  
Porter à ébullition puis couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 30 minutes.  
Retirer le couvercle et laisser cuire à feu vif pendant encore 5 à 10 minutes pour que le bouillon s'évapore.  
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Servir chaud avec une coupelle de parmesan.