 **Brocolis au mascarpone**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/10/Brocolis-au-mascarpone-DSCN7090.jpg) **Pour 3 croquants-Gourmands**

**- 500 g de** [**brocolis**](http://recettes.de/brocolis) **prêts à cuire**  
**- 25 g de noisettes**  
**- 100 g de crème liquide**  
**- 120 g de** [**mascarpone**](http://recettes.de/mascarpone)  
**- 20 g de parmesan râpé**  
**- sel & poivre du moulin**

Séparer les brocolis en petits bouquets.  
Peler l'extrémité des tiges.  
Faire cuire les légumes pendant 4 minutes à l'eau bouillante salée.  
Les rafraîchir et les égoutter.  
Concasser grossièrement les noisettes et les faire dorer dans une poêle à sec.  
Mettre la crème liquide dans une casserole et la porter à ébullition.  
Ajouter le mascarpone et le parmesan.  
Mélanger sans arrêt sur le feu jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.   
Saler & poivrer.  
Ajouter les brocolis et les enrober de sauce.  
Laisser frémir pendant deux minutes.  
Verser dans un plat chaud.  
Parsemer de noisettes et servir.