

## Brocoli vapeur aux amandes et huile de sésame

Pour 1 personne :

- 250 g de brocoli surgelé
- 1 càs d'amandes effilées
- 1 càs d'huile de sésame
- 1 càc de vinaigre de xérès
- 1 pointe de sucre roux
- sel
- poivre

Cuire le brocoli à la vapeur 10 à 12 min.

Pendant ce temps, faire griller les amandes à sec dans une poêle à feu moyen en remuant constamment. Oter du feu quand les amandes sont dorées.

Dans un bol, fouetter l'huile avec le vinaigre, le sucre, le sel et le poivre.

Laisser tiédir voire refroidir le brocoli, le répartir dans un bol ou une assiette, parsemer d'amandes et arroser de vinaigrette.

