



COLLATION DE LÉGUMES GRATINÉS



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réussite assurée



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 paquet Pâte feuilletée

2 Courgette(s), coupé en tranches

1 Aubergine, coupé en tranches

3 Tomate(s), coupé en tranches

POUR LE MÉLANGE DU GRATIN

250 g

100 g Mozzarella, coupé en petits dés

Sel

Poivre

Noix de muscade, râpée

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 220 ° C (four conventionnel). Etaler la pâte feuilletée et couper la en rectangles.
2. Pour le mélange du gratin: mélanger QimiQ Sauce Base, la mozzarella finement coupé en dés et les épices bien ensemble.
3. Étaler une partie du mélange à gratin sur la pâte feuilletée. Disposez les légumes sur le dessus et couvrir avec le reste du mélange à gratin.
4. Cuire au four pendant env. 15 minutes.