



# COLLATION DE LÉGUMES GRATINÉS



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**2 paquet** Pâte feuilletée

**320 g** Courgette(s), coupé en tranches

**320 g** Aubergine, coupé en tranches

**320 g** Tomate(s), coupé en tranches

## POUR LE MÉLANGE DU GRATIN

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Mozzarella, coupé en petits dés

**60 g** Miettes de pain blanc

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 Classic, 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.