



GRATIN AUX LÉGUMES



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Goût naturel
- Saveur légère avec moins de calories



15



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g Oignon(s), finement hachées

15 g Ail, haché

80 g Beurre

100 ml

2000 g

Sel et poivre

500 g QimiQ Base crème,

2 Œuf(s)

100 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre et mouiller avec le bouillon. Ajouter les légumes, saler, bien mélanger et laisser refroidir.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, ajouter les œufs et le fromage et y incorporer la masse aux légumes.
3. Répartir le mélange de légumes dans un plat à gratin et parsemer de fromage.
4. Faire cuire au four pendant 20 à 25 minutes.