



COLLATION DE LÉGUMES GRATINÉS



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 paquet Pâte feuilletée

160 g Courgette(s), coupé en tranches

160 g Aubergine, coupé en tranches

160 g Tomate(s), coupé en tranches

POUR LE MÉLANGE DU GRATIN

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Mozzarella, coupé en petits dés

2 cs Miettes de pain blanc

Sel

Poivre

Noix de muscade, râpée

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 220 °C (four conventionnel). Étaler 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.