



GRATIN À L'AIL, AU FROMAGE BLANC ET AU JAMBON



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance moelleuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

750 g QimiQ Sauce Base

400 g Fromage blanc aux fines herbes

500 g Séré maigre

10 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel et poivre

Noix de muscade

6 Œuf(s)

2 bouquet(s) Ciboulette, finement hachées

400 g Jambon, coupé en dés

Beurre, pour le plat

Chapelure, pour le plat

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160° C (convection naturelle).
2. ???
3. Y mélanger le jambon et la ciboulette.
4. Répartir la masse dans les ramequins ou les tasses à café engraisés et saupoudrés de chapelure et faire cuire au four préchauffé pendant environ 25-30 minutes.