



## Gratin aux légumes

<b>Saison</b>	Printemps	<b>Nombres de personnes</b>	4
<b>Temps de préparation</b>	20 minutes	<b>Menu</b>	Repas principal, sans viande
<b>Temps de cuisson</b>	25 minutes		
<b>Ustensiles de cuisine</b>	Plat à gratin		

1	botte	oignons printanières, finement hachés	
2	gousses	ail, hachées	
20	g	beurre	
1	dl	bouillon de légumes	Faire revenir les oignons printaniers et l'ail dans le beurre, déglacer avec le bouillon.
2	kg	colraves, carottes, pois mange-tout (pois gourmand), pommes de terre nouvelles, etc. parés coupés en cubes	
À volonté		sel et poivre	Ajouter les légumes, assaisonner, bien mélanger, étuver 5 minutes à couvert. Laisser refroidir un peu.
500	g	QimiQ Base crème, non réfrigéré	Fouetter le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2		œufs, battus	
100	g	fromage râpé	Ajouter les œufs et le fromage. Incorporer la masse aux légumes. Répartir le mélange de légumes dans un plat à gratin beurré et parsemer de fromage.
			<b>Cuire 25 minutes au four préchauffé à 200°C.</b>

**Tip :** utiliser des restes de fromage

**Variante :** selon la saison utiliser d'autres légumes

**Source :** QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>

