

GRATIN de légumes à l'avoine

Pour 4 personnes

Saison : automne-hiver

Ingrédients :

- Légumes de votre choix
- 2 œufs (facultatif)
- 1 bouteille d'Avoine Cuisine
- un peu d'emmental ou de fromage de chèvre
- noix de muscade
- sel, poivre

Préparation :

1. Cuire les légumes
2. Ajouter des œufs durs à votre gratin, vous pouvez les mettre à cuire en même temps.
3. Disposez dans un plat à gratin
4. Préparer l'Avoine Cuisine avec de la noix de muscade, du sel, du poivre.
5. La verser sur les légumes et les œufs coupés en deux.
6. Par-dessus, le fromage de son choix
7. Mettre à gratiner au four en position grill le temps que le fromage fonde.
8. Déguster sans attendre accompagné d'une salade verte.

