

GRATINS DE LEGUMES DIVERS

INGREDIENTS

Courgettes	Oignons
Citrouilles	Carottes
Epinards	Fromage de chèvre
Aubergines	Huile d'olive
Champignons	Herbes aromatiques
Poivrons	Ail

Recette:

Cuire les légumes séparément à l'huile d'olives et rajouter les herbes aromatiques que vous aimez!

Disposez les légumes cuits en couches superposées dans un grand plat qui convient au four.
Mettre au four à 180°/200° pendant 20min.

Astuces:

Faire cuire les champignons avec l'ail

Mettre le fromage de chèvre au milieu du plat

Les gratins faits à l'Épicerie:

Gratin 1:

Aubergines, Epinards, Poivrons, Citrouille, Oignons, Champignons, Fromage de chèvre.

Gratin 2:

Citrouilles, Epinards, Poivrons, Champignons, Oignons, Fromage de chèvre.

Gratin 3:

Citrouilles, Poivrons, Carottes, Champignons, Oignons.