

### Gratin de macédoine de légumes



#### Ingrédients pour 4 personnes :

- . 1 bte de 800g de macédoine de légumes
- . 3 œufs
- . 20 cl de crème liquide
- . 70 gr d'emmental râpé
- . ½ cuillère à café de curry
- . 1 pointe de noix de muscade
- . sel, poivre

Egoutter la macédoine de légumes. Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, fouetter les 3 œufs entiers avec la crème liquide.

Ajouter l'emmental râpé, le curry, la noix de muscade. Saler et poivrer. Bien mélanger le tout.

Mettre la macédoine de légumes bien égouttée dans un plat à gratin, verser la préparation du saladier. Bien remuer.

Enfourner le plat pour 30 à 40 minutes.