



Gratin de petits pois, carottes et chou-fleur

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes

- 300 gr de carottes surgelés
- 300 gr de chou fleur surgelés
- 300 gr de petits pois surgelés
- 1 bouillon de légumes
- 3 œufs
- 180 gr de fromage frais (madame Loik pour moi)
- 70 gr de gruyère râpé
- sel, poivre
- persil
- thym

Faire chauffer une grande casserole d'eau avec le bouillon cube émietté, mettre les légumes surgelés et faire cuire 10 minutes.

Les égoutter et les mettre dans un plat à gratin beurré.

Préchauffer votre four à 180°.

Battre les œufs avec le fromage frais. Ajouter le persil, le thym, saler et poivrer.

Verser cet appareil sur les légumes.

Parsemer de gruyère râpé et enfourner pour 20 minutes.

Servir immédiatement.