



Gratin de légumes



Ingrédients (pour 10 convives)

- Purée de choux-fleurs 100%
- Légumes Bonduelle Food Service 0,8 kg
- Sauce béchamel 0,32 kg
- Gruyère râpé 0,4 kg
- Oeufs entiers 4
- Sel, poivre
- Muscade

Préparation

- Déconditionner la purée de choux-fleurs 100% légumes Bonduelle Food Service en bac gastro plein.
- Réaliser une béchamel à 70 g de roux au litre.
- Décongeler la purée de choux-fleurs au four à air pulsé à 160°C pendant 15 minutes.
- Mélanger la sauce béchamel et le fromage avec la purée encore chaude.
- Assaisonner le tout puis ajouter les oeufs.
- Mettre la préparation dans les moules de votre choix.

Faire cuire au four à 170°C pendant 20 minutes ou à 190°C pour obtenir une coloration plus marquée.

- Démouler et dresser.

À servir en accompagnement.
