

# Gratin de légumes vs Fred

Que des restes !!!



**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 10 min – Cuisson grill : 10 min TH 7 – 210°C



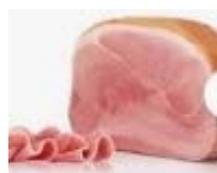
Choux Bruxelles



½ Courgette  
en rondelles



1 grosse PDT  
en rondelles



2 jambons  
en lamelles



Raclette suisse  
(couvrir la plat)

## Préparation

1. Tous les légumes sont déjà cuits.
2. Dans un plat à gratin beurré, mettre dans l'ordre :
3. Choux de Bruxelles – rondelles de courgette – 1 PDT coupée en rondelles de 1 cm.
4. Disperser 2 tranches de jambon en lamelles sur le tout.
5. Finir avec 2 tranches de raclette suisse, pour tout couvrir.
6. Gratiner 10 min à TH 7 – 210°C.
7. Surveiller la dorure, servir chaud.

\* \* \* 18 mars 2022 \* \* \*