



Légumes en gratin



Ingrédients

Légumes:

- Carottes
- Céleri en branches
- Côtes de bettes
- Courgettes
- Choux-fleurs
- Choux brocolis
- Endives
- Epinards
- Potiron
- Poireaux



Préparation

- Faire cuire les légumes à l'eau, à la vapeur, au micro-onde ou en autocuiseur selon vos habitudes.
- Pendant ce temps, préparer la sauce béchamel.
- Puis disposer les légumes cuits dans un plat allant au four.
- Napper les légumes de la sauce béchamel.
- Saupoudrer de gruyère râpé (équivalence fromage).
- Faire gratiner au four en position gril, 5 à 10 mn.

