

GRATIN DE LÉGUMES BIO SUISSES À LA SAUCE AU FROMAGE

Recette pour 4 portions

- 1 poireau vert bio
- 1 courgette bio
- 3 carottes moyennes bio
- 1 chou-fleur bio
- 1 boule de mozzarella
- 2 dl de lait entier bio du Napf
- 2 dl d'eau
- 50 g de beurre
- 2 c. à s. de farine
- 0,5 dl de vin blanc
- Bouillon de volaille, en granulés
- 2 gousses d'ail, hachées
- Ciboulette, ciselée
- Persil, haché
- Sel
- Poivre
- Paprika en poudre, doux

Faire fondre le beurre, ajouter la farine, cuire brièvement et ensuite mouiller avec 2 dl d'eau et le lait. Assaisonner de bouillon de volaille, d'ail, de ciboulette et de persil. Porter le mélange à ébullition en le remuant constamment et l'assaisonner un peu plus piquant. Ensuite, ajouter le vin blanc. Détacher la mozzarella en petits filaments et l'incorporer par portion à la sauce encore chaude. Maintenir la sauce au chaud, à tout petit feu. La remuer de temps en temps. Nettoyer les légumes, les couper, les déposer dans un plat à gratin et les mélanger. Verser la sauce par-dessus et cuire au four pendant environ 40 min, à 180 °C.



Le plat de service en illustration provient de particuliers.