

Gratins au légumes

Ingrédient :

- Choux Bruxelles
- Chicon
- Poireau
- Oignons
- Pommes de terre
- Sel
- Poivre
- Cumin
- Paprika
- L'ail poudre
- 1 Œuf
- Peu Laits
- Mozzarella râpé

Préparation :

1. Couper les légumes et pommes de terre en tranches.
2. Mettre tous dans un plats au four.
3. Mélanger un œuf avec un peu du lait et les épices.
4. Mettre sur des légumes et pommes de terre.
5. Mettre le mozzarella en dessous.

