

Gratin jardinier



Ingrédients

250 g (2 tasses) de base suprême (MC12001)

750 ml (3 tasses) d'eau froide

750 ml (3 tasses) de lait froid

600 g (1 ¼ lb) de légumes congelés mélange San Francisco Artic Gardens®
(brocoli, chou-fleur, haricots verts, carottes)

400 g (3/4 lb) de fromage cheddar râpé

Préparation

- 1- Mélanger la base de sauce suprême avec l'eau et le lait froid. Porter à ébullition en brassant constamment.
- 2- Blanchir les légumes dans l'eau bouillante salée. Bien égoutter et ajouter à la sauce.
- 3- Cuire à feu doux jusqu'à tendreté.
- 4- Mettre dans les contenants et parsemer de fromage râpé.

Portion suggérée : 300 g de garniture + 50 g de fromage râpé

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG