

LA RECETTE DU GRATIN D'OEUF AUX PIMENTS ET OIGNONS VERTS



Ingrédients pour 4 personnes :

8 Œufs, 240 g de piment doux, 180 g de maïs,
4 Oignons verts, 100 g de gruyère râpé, 40 cl de lait
écrémé, 3 cuillères à café de vinaigre balsamique,
4 cuillères à soupe d'huile d'olive, Sel, Poivre

Préchauffez votre four à 240°C. Huilez légèrement un plat à gratin. Égouttez les grains de maïs. Égouttez et coupez les piments en dés. Lavez et émincez les oignons verts. Dans un bol, battez 4 œufs entiers avec 4 blancs d'œufs et le lait. Salez, poivrez. Placez le maïs, les piments et les oignons dans le plat à gratin. Parsemez de gruyère râpé, puis versez les œufs battus. Enfournez pour 30 minutes, jusqu'à ce que la surface commence à dorer.

Pour plus de recettes et d'informations,
rendez-vous sur lesbonslegumes.intermarche.com.

LES BONS
LÉGUMES
Intermarché