

LE FOURZITOU DE FABIENNE LEPIC



INGRÉDIENTS

- Restes de légumes
- 1 oignon
- Thym séché
- 20g de maïzena
- 25cl de lait demi-écrémé
- 40g d'emmental (il sera nécessaire de le râper)
- Huile d'olive

Étape 1

Coupez vos légumes en rondelles
Pelez et émincez l'oignon.

Étape 2

Dans une poêle, chauffez l'huile et faites-y revenir l'oignon avec une pincée de sel.

Ajoutez les légumes, le thym et salez.
Faites les revenir pendant une dizaine de minutes.

Étape 3

Préchauffez le four à 180°C (Th 6).

Mélangez la maïzena avec le lait dans un bol et versez le tout dans une casserole.

Étape 4

Faites épaissir à feu doux en remuant au fouet pendant 5 minutes.

Ajoutez du sel et du poivre.

Râpez le fromage et ajoutez-en la moitié dans la sauce.

Étape 5

Disposez les légumes dans un moule à gratin légèrement huilé, puis nappez-les de sauce.

Parsemez du reste de fromage râpé.

Enfournez pour 10 à 15 minutes, et bon appétit !