

# Recette

## Gratin de légumes

### INGRÉDIENTS :

- 4 tasses de légumes cuits
- 1 boîte de crème de céleri
- 1/4 de tasse de fromage râpé
- 1/3 tasse de lait
- 2 c. à table de chapelure
- 2c. à table de beurre

### PRÉPARATION :

- Dans un bol, mélanger la crème de céleri, le lait et la moitié du fromage.
- Verser sur les légumes. Dans un plat allant au four, disposer les légumes. Mélanger le reste du fromage, la chapelure et le beurre. Étendre sur les légumes.
- Cuire au four à 400°F pendant 10 minutes.