



## Ingrédients

<b>OEUFS CUITS DURS</b>	<b>9 un</b>	<b>SAUCE</b>	
<b>BROCOLI</b>	<b>1 tasse</b>	<b>FARINE NON-BLANCHIE</b>	<b>¼ tasse</b>
<b>CHOU-FLEUR</b>	<b>2 tasses</b>	<b>HUILE CANOLA (CARTON)</b>	<b>3 c. à soupe</b>
<b>FROMAGE MOZARELLA RÂPÉ</b>	<b>¾ tasse</b>	<b>LAIT</b>	<b>2 tasses</b>
<b>TRANCHE DE PAIN</b>	<b>1 un</b>	<b>SEL</b>	<b>1 c. à thé</b>
		<b>POIVRE</b>	<b>1 c. à thé</b>

## Méthode

- **Cuire les oeufs**
- **Cuire le brocoli et le chou-fleur dans l'eau bouillante salée et le couper en petits morceaux**
- **Réserver**

### **Sauce béchamel :**

- **Amener le lait à ébullition**
- **Faire un roux avec la farine et l'huile canola**
- **Verser graduellement dans le lait**
- **Saler et poivrer**
- **Laissez mijoter 7 minutes en remuant jusqu'à ce que la sauce épaisse.**
- **Dans 1 plat allant au four recouvert de papier sulfurisé, couvrir le fond avec le brocoli et le chou-fleur et ajouter dessus les œufs tranchés. Verser la sauce sur le tout. Garnir de cubes de pain. Saupoudrer le fromage sur le pain. Dorer au four à 375°F environ 20 minutes.**

