

Fèves germées au gratin

Ingrédients

- 1- 2 grosses pommes de terres cuites et tranchées**
- 2- 2 tasses de fèves germées ébouillantées**
- 3- 1 ½ tasses de sauce béchamel chaude**
- 4- 1/4 tasse de parmesan râpé « Grana padano »**
- 5- Sel / poivre**
- 6- 1/2c. à thé de muscade**

Marché à suivre

- 1-Préchauffer le four à 375 °F ou 190 °C**
- 2-Dans un bol beurré allant au four, placer des couches successives de pommes de terres et de fèves germées**
- 3-Terminer avec une couche de fèves germées**
- 4- Couvrir de sauce béchamel et saupoudrer de parmesan**
- 5- Assaisonner de sel, poivre et muscade**
- 6- Faire colorer au four**

Recette de :

Céline Bastien, Gérante caisse, Boucherville