

Gratiné au Cheddar de Pois et Carottes Épicés au Columbo

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------------|----------------|
| - POIS & CAROTTES EN BOÎTE | 1 grosse boîte |
| - CRÈME FRAÎCHE | 150 ml |
| - MAÏZENA | 1 c à soupe |
| - COLUMBO (ÉPICE) | 1 c à café |
| - CHEDDAR | 40g râpé |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 210°C.
- Egouttez et rincez les pois et carottes. Placez-les dans un plat à gratin. Poivrez généreusement.
- Dans un bol, mélangez la crème avec la maïzéna, le columbo, sel et poivre. Versez ce mélange sur les pois & carottes.
- Recouvrez avec le cheddar râpé.
- Enfourniez 15-20 minutes.

