



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Gratin de pois chiches, légumes & cheddar

Pour 2 personnes

Très facile

65 min

2.60€ La portion (prix indicatif)

Des légumes, des pois chiches et du cheddar : tadam, faites les gratiner.

Vous pouvez rajouter du persil séché si vous le souhaitez (non intégré dans la liste du kit).

Les ingrédients

- **1 pièce** de Carotte
- **0.5 pièce** de Aubergine
- **0.5 pièce** de Courgette
- **1 pièce** de Poivron toute couleur
- **400 g** de Pois chiche cuit
- **3 c à s** de Fromage frais type cream cheese
- **60 g** de Cheddar rapé
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **4 gousse** de Ail

Étapes de préparation

**Préparation : 15 min****Cuisson : 50 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez votre four à 190°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Lavez la moitié d'une aubergine, la moitié d'une courgette et un poivron.
- 3 Enlevez le pédoncule de la courgette mais ne l'épluchez pas.
Coupez la moitié de la courgette en tranches d'1 cm d'épaisseur, puis coupez les tranches en cubes.
Mettez les cubes dans le plat.

- 4 Répétez l'opération avec la moitié de l'aubergine, un oignon, une carotte et un poivron. Coupez 4 gousses d'ail en lamelles. Ajoutez-les également dans le plat avec les autres légumes.
- 5 Versez 2 càs d'huile d'olive sur les légumes, du sel et du poivre. Mélangez.
Facultatif : ajoutez du persil sec.
Enfournez 40 minutes.
- 6 Après 40 min, sortez le plat du four. Ajoutez 3 càs de fromage frais et 400 g de pois chiches. Mélangez.
Parsemez de 60 g de cheddar râpé.
Faites cuire à nouveau 15 min pour gratiner le fromage.