

# Légumes farcis au Méli-Mélo Gourmand<sup>®</sup>



## Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 500 g de Méli-Mélo Gourmand<sup>®</sup>
- 20 poivrons frais
- 1 L de lait
- 200 g de gruyère râpé
- 5 œufs
- Jeunes pousses (mâche, chou kale ..)
- Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Réhydrater à froid en 1h le Méli-Mélo Gourmand<sup>®</sup> et maintenir au frais. Dans un bol, réaliser un appareil à quiche : œufs, lait, sel, poivre.
- 2 Bien fouetter pour aérer le mélange. Couper la tête des poivrons, épépiner.
- 3 Déposer 1 à 2 cuillères à soupe de Méli-Mélo Gourmand<sup>®</sup> dans les poivrons prêt à farcir (remplir aux  $\frac{3}{4}$ ). Ajouter le mélange œufs-lait et parsemer de gruyère.
- 4 Déposer le couvercle et enfourner pour 180°C. Accompagner d'une salade de jeunes pousses.

## L'astuce du chef

Pour varier des poivrons, utiliser des courgettes rondes, du potimarron, des tomates .. le principal : choisir des légumes de saison !