

Gratin aux tomates



Ingrédients nécessaires

huile : 5cl
tomate : 3
yaourt velouté : 1
gruyère râpé : 50g
jambon blanc : 2 tranche(s)
persil haché : 2cc
basilic : 1cc
œuf : 3
poivre : 1 pincée(s)

Préambule

Un gratin, c'est parfois très facile à faire ! Aujourd'hui, Lapinou te propose de découvrir une savoureuse recette de gratin aux tomates... Miaaaaaam !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à une grande personne de faire chauffer le four à 180°C. Utilise l'huile pour huiler un plat qui passe au four.



Etape 2

Rince tes tomates et coupe-les en quartiers avant de les disposer au fond du plat.



Etape 3

Coupe les tranches de jambon en petits morceaux.



Etape 4

Ajoute les tranches de jambon par-dessus les tomates.



Etape 5

Dans un saladier, mélange les œufs, le poivre, le persil, le basilic et le velouté.



Etape 6

Ajoute le gruyère râpé et mélange.



Etape 7

Verse ton mélange dans le plat.



Etape 8

Enfin, demande à un adulte de surveiller la cuisson. Le gratin doit cuire pendant 30 minutes environ, à 180°C. Bon appétit !

