

# Gratin de légumes aux pois cassés

## Ingrédients :

- 1 brocoli, 4 carottes
- 1/2 boule de céleri
- 200 gr de pois cassés
- 20 cl de bouillon de volaille
- 3 cs de moutarde à l'ancienne
- 50 gr de parmesan
- 1 cs de fécule de maïs
- 4 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de graines de tournesol
- 350 gr de fromage blanc de chèvre ou nature
- sel, poivre



## Les étapes :

- Rincer les pois cassés, puis les faire cuire dans une grande casserole d'eau froide salée pendant 35 min à partir de l'ébullition. Egoutter et réserver.
- Couper le brocoli en fleurettes et le faire cuire à la vapeur pendant 3 min.
- Eplucher les carottes et le céleri et les découper en petits cubes.
- Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive pendant 5 min, puis ajouter le bouillon de volaille. Couvrir et laisser mijoter 15 min.
- Dans un cul de poule, mélanger à la fourchette le fromage blanc, l'oeuf, la moutarde et la fécule. Assaisonner.
- Mélanger tous les ingrédients avec la préparation au fromage blanc puis débarrasser dans un plat à gratin.
- Parsemer de parmesan et enfourner 25 min. à 200°
- Répartir les graines de tournesol à la surface et remettre 5 min au four.

Sources : <https://cuisineenfolie.com/2016/11/24/gratin-de-legumes-aux-pois-casses/>

