



### Ingrédients:

- 1 chou-fleur, en petits bouquets
- des carottes, tranchées en rondelles
- 1 conserve de crème de champignons de 10 onces
- oignons frits French's (pas mis car pas trouvé au supermarché)
- Fromage mozzarella râpé

### Suggestions:

- Vous pouvez utiliser tous les légumes que vous avez ou que vous aimez, par exemple: choux de Bruxelles, carottes, piment rouge, champignons et chou-fleur.

### Préparation:

1. Préparer les légumes et les disposer dans un plat allant au four.
2. Vider sur les légumes la crème de champignon (non diluée).
3. Parsemer d'oignons frits French's.
4. Étendre une bonne quantité de fromage râpé à votre goût.
5. Couvrir le plat d'une feuille de papier aluminium et mettre au four à 350°F (175°C) environ 1 heure (vérifier la cuisson, car elle pourrait être moindre selon les légumes choisis).
6. Enlever le papier aluminium pour faire gratiner quelques minutes.
7. Servir.

**Rendement:** 6 portions

**Source:** [Bridge25](#) sur le forum de [Recettes.qc.ca](#).

**Lien:** <http://venise72.blogspot.com/2011/11/carottes-et-chou-fleur.html>