

Semaine du 13 janvier

PETIT PANIER

CAROTTE
PDT
PANAIS
COURGE
POIREAUX
CHOU A CUIRE

GRAND PANIER

CAROTTE
PDT
PANAIS
COURGE
POIREAUX
CHOU A CUIRE
PATATE DOUCE

GRATIN AUX LÉGUMES DE LA SEMAINE!

Dans votre panier, il faut 3 pdt, 3 carottes, 3 panais et 2 poireaux.
En plus, de la moutarde, de la cannelle, de la crème fraîche épaisse.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Après les avoir épluchés, couper les pommes de terre, les panais et les carottes en rondelles. Les plonger 5 min dans de l'eau bouillante et salée, les mettre à refroidir et égoutter. Faire revenir les poireaux coupés dans l'huile d'olive. Mélanger la crème, la moutarde, ajouter la cannelle, le sel et le poivre et mélanger avec tous les légumes. Répartir dans des petits ramequins beurrés ou dans un plat à gratin, saupoudrer de parmesan rapé (ou du gruyère) et enfourner pour 40 mn. Bonne cuisine!