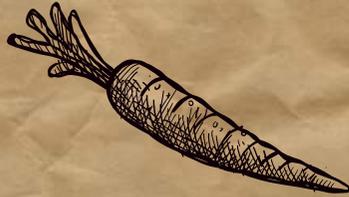


Cocotte de légumes

DÉLICIEUX

Pour l'hiver

Humm!



Végétarien

EXQUIS



Cocotte
de légumes

Lavez et épluchez l'ensemble des légumes.
Détaillez-les tous selon votre goût.
Faites-les cuire séparément dans de l'eau salée
avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient
fondants.

Pour les échalions, faites-les revenir dans une
poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient
fondants et les ajouter les légumes dans la
poêle, et faites revenir tout doucement pendant
5 minutes. Salez et poivrez à votre
convenance. Remplissez vos cocottes de la
préparation et servez sans attendre !

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

1 botte de carottes

1/2 céleri rave

1 potimarron

1 topinambour

500gr d'échalions

Rutabagas

Sel

Poivre

