



GRATIN DE LEGUMES D'HIVER



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

Chou fleur	½ pièce	1 pièce
Patate douce	400 g	800 g
Lait de coco	10 cl	20 cl
Thym	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Vieux cantal	30 g	60 g

Dans votre placard :

Sel

Poivre



Réalisation de la recette

Préparation : 10 mn

Cuisson : 22 mn

1. Le gratin

- Préchauffez votre four à 210°C.
- Enlevez les feuilles du chou fleur et séparez les fleurettes en enlevant le pied dur. Dans une grande casserole d'eau bouillante, plongez les fleurettes de chou fleur 2 minutes. Retirez-les de la casserole (en conservant l'eau pour les patates douces) et réservez.
- Epluchez la ou les patate(s) douce(s) et coupez-la ou les en gros cubes. Dans la même casserole ayant servi pour le chou fleur, plongez les cubes de patate(s) douce(s) 5 minutes. Egouttez et réservez.
- Dans un plat allant au four, mettez-y les légumes. Saupoudrez de thym, de sel et de poivre. Mélangez et ajoutez le lait de coco. Parsemez de vieux cantal râpé et glissez au four 15 minutes.
- Régalez-vous bien !

2. Le mot du Chef

- Le lait de coco remplace ici la crème liquide classique pour une version plus légère et savoureuse.

