

Cuisine Healthy - Agriculture Bio

FallehTech

Gratin de patates douces et carottes

Ingrédients :

- 2 patates douces bio
- 4 carottes bio
- 200 ml de crème végétale bio (soja ou avoine)
- 50g de fromage râpé bio
- Sel, poivre, muscade

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Couper les légumes en fines rondelles.
3. Disposer dans un plat, assaisonner, verser la crème et parsemer de fromage.
4. Cuire 30-40 min jusqu'à dorure.