

Gratin de Carottes et Panais au Cumin



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
45 minutes

Ingédients

Fromage blanc 20 % MG / ES La Viette	200 g
Panais	200 g
Carottes	200 g
Graines de cumin	1 cuillère à café	
Ail (facultatif)	1 gousse	
Coriandre hachée		
Sel et poivre du moulin		

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 180°C.
- Éplucher et laver les carottes et les panais, puis les couper en fins bâtonnets.
- Écraser l'ail.
- Dans un récipient, mélanger le Fromage blanc 20 % MG / ES La Viette, le cumin et l'ail.
- Saler et poivrer, puis ajouter les légumes.
- Verser la préparation dans un plat à gratin et laisser cuire pendant 45 à 60 minutes.
- Parsemer de coriandre hachée avant de servir.

Pour réaliser
cette recette



Fromage blanc 3,6% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr