

Gratin au persil tubéreux

Gratin, Persil tubéreux, Recette



4 pers

30 min

20 min

Ingrédients

800 gr persil tubéreux

3 oignons

2 dl de bouillon de légume

2 dl de crème entière

200 gr fromage râpé

Préparation

Étape 1

Éplucher 800 gr de persil tubéreux et les couper en lamelles.

Étape 2

Dans une casserole, faire revenir 3 oignons coupés en rondelle dans du beurre. Ajouter les racines de persil, saler, poivrer.

Étape 3

Verser 2 dl de bouillon de légume et 2 dl de crème entière.

Étape 4

Porter à ébullition et verser le tout dans un plat à gratin.

Étape 5

Recouvrir de 200 gr de fromage râpé et cuire 20 minutes au four préchauffé à 200°

Contact



Téléphone

+ 32 472 90 21 14



Email

fermedevillers@outlook.be



Adresse

Rue de Celles, 48
4450 Hologne-sur-Geer



Politique de confidentialité

Bel Go Bio SCRL
TVA 069545648

