

# Légumes anciens « hasselback » au bacon

Retrouvez toutes les recettes de  
Marielle sur notre blog de cuisine :

[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



40 minutes



40 minutes



4-6 personnes

## INGRÉDIENTS

- ½ courge butternut
  - 4 pommes de terre à chair fondante
  - 1 petite patate douce
  - 1 navet boule d'or
  - 1 rutabaga
  - 1 yacon (poire de terre)
  - 4 topinambours
  - huile d'olive
  - herbes aromatiques : romarin, thym et sauge
  - sel et poivre timut
  - mélange pour grillades\*
- Cook

\*peut contenir des allergènes

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Couper la butternut en deux dans le sens de la hauteur et en éplucher une moitié (conserver l'autre moitié pour réaliser une butternut farcie aux blettes, noisettes et épices).
3. Laver et brosser les autres légumes, puis à l'aide d'un couteau bien aiguisé, les entailler dans la largeur. !\ Conserver les légumes entiers et ne pas séparer les tranches.
4. Déposer les légumes dans un grand plat à gratin ou dans le lèche-frite recouvert de papier cuisson.
5. Dans un bol, mélanger l'huile, les herbes aromatiques et les épices, puis à l'aide d'un pinceau, badigeonner allègrement les légumes anciens.
6. Garnir les légumes de fines tranches de bacon dans les interstices. Saler et poivrer, puis parsemer de feuilles de romarin.
7. Cuire la butternut 45 minutes et les autres légumes environ 30 minutes : tester la cuisson avec la pointe d'un couteau.
8. Servir les légumes accompagnés de beurre persillé !



**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Hauouza  
02 85 29 29 69

**FENOUIL ANTARÈS**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Giratoire de César  
02 43 78 93 82

**biocoop**

Le Fenouil



@fenouilbiocoop