

Légumes anciens « hasselback » au bacon

Retrouvez toutes les recettes de
Marielle sur notre blog de cuisine :
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 lèchefrite 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'Hauza
02 85 29 29 69

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