



RECETTE

PENNES, SAUCE FROMAGE
- 4 pers

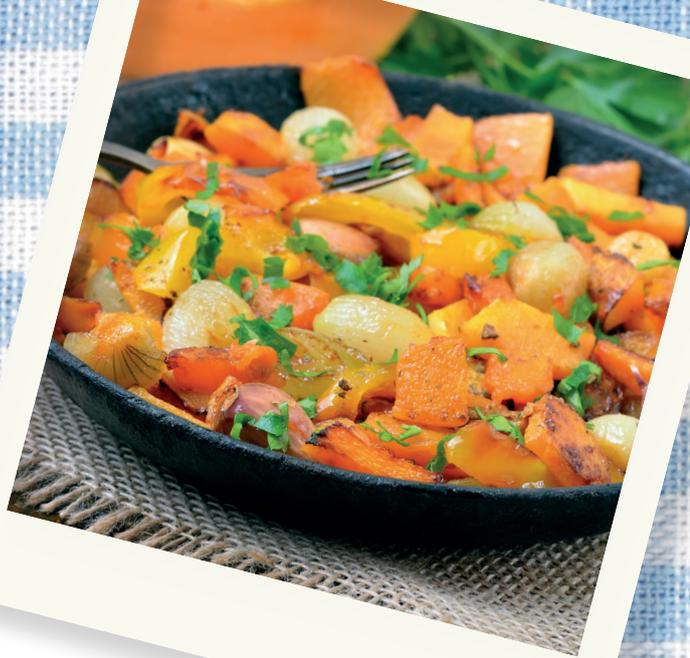
INGRÉDIENTS

Pennes - 400 gr,
Crème liquide - 50 cl,
Mascarpone - 25 gr,
Bûche de chèvre - 50 gr,
Mozzarella - 50 gr,
Bleu - 50 gr,
Poivre



PRÉPARATION

Faire cuire les pâtes. Pendant ce temps, couper tout les fromages en petit morceaux. Faire fondre le mascarpone avec la crème liquide, puis ajouter tout les fromages et faire fondre a feu doux sans cesser de remuer, poivrer selon votre goût. Mélanger le tout avec les pâtes et servir aussitôt.



RECETTE

MITONNÉ DE LÉGUMES RÔTIS D'HIVER
- 4 pers

INGRÉDIENTS

Céleri-rave - 160 gr
Butternut - 240 gr
Chou-fleur - 120 gr
Brocoli - 120 gr
Oignon jaune - 1 pc
Sel fin, poivre, huile d'olive



PRÉPARATION

Ciseler l'oignon et le faire suer.
Tailler les légumes à votre convenance puis les cuire séparément. Vérifier la cuisson des légumes puis les réunir, ajouter l'oignon et l'huile d'olive. Vérifier l'assaisonnement. Faire rôtir le tout au four à 160 C° pendant 15 minutes pour avoir une belle coloration.



LAGNY
sur Marne

RECETTE

CÉLERI-RAVE SAUCE RÉMOULADE

INGRÉDIENTS

Céleri - 400 gr
Mayonnaise - 40 gr
Moutarde de Dijon - 16 gr
Jus de citron - 10 cl
Sel fin, poivre, persil plat

PRÉPARATION

Râper finement le céleri puis le citronner.
Mélanger la mayonnaise, la moutarde et le persil plat.
Incorporer le céleri, mélanger le tout
Vérifier l'assaisonnement.

