

# LÉGUMES CHAMPÊTRES

## croustade noisettes



De: Coop La Manne

Pour :

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 30 minutes

### Instructions

1:

Chauffer le four à 400F.

2:

Mélanger les patates douces, les carottes, le chou-fleur et la courge avec 1 cuillère à table d'huile d'olive, le thym, le sel et le poivre.

Étendre le mélange sur une grande plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Faire griller les légumes au four jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés, soit environ 25 minutes.

3:

Faire chauffer 1 cuillère à thé d'huile dans une poêle à feu moyen.

Ajouter les oignons et faire cuire jusqu'à tendreté, soit environ 3 minutes.

Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 2 minutes. Retirer du feu et ajouter le fromage en fouettant jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Ajouter les légumes à la sauce au fromage et transférer le tout à une casserole huilée.

4:

Mélanger l'avoine, les noisettes, la farine et le reste d'huile.

Garnir les légumes du mélange et cuire au four jusqu'à ce que le dessus soit doré, soit environ 30 minutes.

### Ingrédients

2

Patates douces pelées et coupées en tranches minces

1 livre

Carottes coupées grossièrement

1

Courge butternut en cubes

1

Chou-fleur en petits bouquets

1

Oignon en cubes

3 cuillères à table

Huile d'olive première pression à froid

1 cuillère à thé

Thym

Sel, poivre au goût

2 tasses

Bouillon de poulet végétal

1/2 tasse

Fromage cheddar doux râpé

2/3 tasse

Avoine à cuisson rapide

1/4 tasse

Noisettes broyées

2 cuillères à table

Farine tout usage