

ENVI-BIO

Mac and cheese butternut



Les ingrédients bio:



½ Butternut



Paprika fumé

+



60mL de Lait



80g de Comté



sauge



1 paquet de riz
ENVI-BIO

Ce dont vous avez besoin:

- Sel
- Poivre
- Ail en poudre
- Passoire
- Poêle
- Planche à découper



La recette:

- ① Couper le butternut en morceaux, les déposer sur une feuille de papier cuisson. Saupoudrer de sel de poivre, d'ail et de paprika fumé.
- ② Cuire au four à 180°C pendant 45 minutes. Mixer avec le lait pour obtenir une texture lisse.
- ③ Passer le riz sous l'eau, bien égoutter et le faire revenir dans une poêle deux trois minutes.
- ④ Ajouter la sauce butternut et assaisonner. Ajouter le comté râpé et la sauge.
- ⑤ C'est prêt, trOp bOn !

TROP
B Petit + N
Utiliser du lait
végétal