



ENVI-BIO

257 kcal par part

Gratin de fettuccine au butternut

Les ingrédients bio :



1 paquet de
fettuccine ENVI-BIO



1/2 butternut



2 échalote



Fêta



100ml de bouillon



Chapelure



Parmesan



Persil

Ce dont vous avez besoin :

- Sel
- Poivre
- 1 càc d'huile
- Ail
- Origan
- Herbes de Provence



La recette :

- 1 Éplucher et couper le butternut en cubes. Émincer l'échalote. Dans un plat allant au four, placer le butternut et l'échalote puis verser un fond de bouillon. Ajouter l'huile, l'ail, les herbes de provence, l'origan, le sel, le poivre et quelques cubes de feta.
- 2 Cuire au four pendant 35 min à 200°C.
- 3 Mixer 1/3 de la préparation avec du bouillon progressivement afin d'obtenir une texture lisse. Passer les fettuccine sous l'eau et les ajouter dans une poêle. Cuire quelques minutes puis verser la sauce et assaisonner si besoin.
- 4 Mettre le tout dans le plat, saupoudrez de parmesan, de chapelure et de feta. Cuire 7-8 minutes au four à 200°C
- 5 Servir avec du persil frais. C'est prêt, trOp bOn !

