

semaine du 6 avril

petit panier

carotte
pdt
poireaux
blette
persil
navet botte



grand panier

carotte
pdt
poireaux
blette
persil
navet botte
oignon cebette
endive

Gnocchis gratinés blette feta

Dans votre panier il faut les blettes (avec le vert!!!) et les oignons primeur
En plus, 2 paquets de gnochhis (600gr), un pot de sauce tomate, 400ml
bouillon 20 cl de crème et 50 gr de feta et du parmesan

Préchauffer le four à 220 degrés.

Emincer l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'o

Rajouter les blettes coupés en petits morceaux.

Laisser revenir une dizaine de minutes à feu moyen.

Rajouter ensuite les gnocchi et la sauce tomate.

Mélanger et cuire 3 minutes.

Verser le bouillon et la crème. Rajouter le parmesan.

Mélanger le tout et prolonger la cuisson 3 minutes.

Parsemer de feta, passer dans un plat allant au four et enfourner 10 minu
le temps de gratiner le tout.