

Fromage d'Italie et légumes au four

Top!

🕒 15 min + 40 min au four  sans gluten



1 750 g de fromage d'Italie à cuire au four

Préchauffer le four à 220° C. Poser le fromage d'Italie dans son moule sur une plaque chemisée de papier cuisson.

2 2 oignons
2 betteraves rouges crues (env. 400 g)
400 g de carottes
600 g de pommes de terre à raclette

coupé en deux →

2 c. s. d'huile
 $\frac{3}{4}$ de c. c. de sel
un peu de poivre

Peler oignons, betteraves et carottes. Couper les carottes en rondelles, les betteraves et les oignons en quartiers, répartir avec les pommes de terre à côté du fromage d'Italie, arroser d'un filet d'huile, saler, poivrer.

3 1 bouquet de persil

Cuisson: env. 40 min au milieu du four. Retirer, couper grossièrement le persil, parsemer.

Servir avec: moutarde.

Portion (¼): 775 kcal, lip 57g, glu 38g, pro 24g