

GRATIN DE LÉGUMES ET PETIT ÉPEAUTRE



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Petit épeautre
2,5 kg



4
PERS.



20
MIN.



30
MIN.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de Petit épeautre Vivien Paille
- 1 bouillon de légume
- Emmental râpé
- Légumes de saison.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Cuire le Petit épeautre avec un bouillon de légume.
Une fois cuit, placez-le dans un bac gastro
2. Surmontez le Petit Epeautre de légumes de saison (Courgette, ratatouille, courge, épinard etc...)
3. Gratinez-le au four avec de l'emmental râpé par-dessus.