

# **CHOU-RAVE RÔTI AU PARMESAN**

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

PRÉPARER ET ENROBER D'HUILE D'OLIVE, SEL ET POIVRE

**1 CHOU RAVE EN DÉS**

MÊME QUANTITÉ EN **POMMES DE TERRE EN DÉS**

**1 OIGNON**

**1 DEMI TÊTE D'AIL EN CHEMISE**

LES FAIRE RÔTIR UNIFORMÉMENT AU FOUR À 190° PENDANT 30 MN

AVANT LA FIN DE LA CUISSON, SAUPOUDRER GÉNÉREUSEMENT

DE **PARMESAN ET DE CRÈME FRAÎCHE**

MIXER POUR SERVIR EN PURÉE OU FROID EN TARTINADE, OU SERVIR LES  
LÉGUMES TELS QUELS