

TARTINADE DE CHOU-RAVE AU PARMESAN
DE CUISINE VG DE SYLVIANE

1 GROS BOL

FAIRE CUIRE À LA VAPEUR PENDANT 20/25MIN :

2 CHOUX-RAVES

1 GROSSE POMME DE TERRE

APRÈS REFROIDISSEMENT, MIXER AVEC

HUILE D'OLIVE

PARMESAN

SEL — POIVRE — NOIX DE MUSCADE

CIBOULETTE

RÉSERVER AU FRAIS