

Préparation

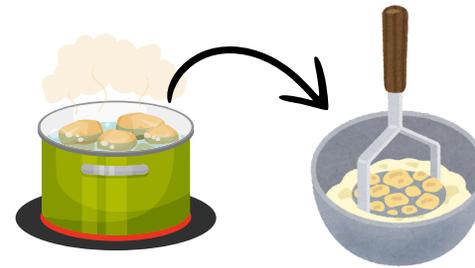
1



Préchauffer votre four à 180°C

2

Dans une casserole, cuire les pommes de terre. Ensuite les éplucher et les réduire en purée.



3

Ajouter la crème et assaisonner



4

Dans un grand plat de cuisson, déposer les légumes cuits en couches et ajouter la purée de pommes de terre au dessus. Lisser la surface, y déposer une fine couche de chapelure et saupoudrer de fromage.



5

Enfourner 15 min.



4 pers.

40 min

PARMENTIER DE LÉGUMES

Ingrédients



1,5 kg de pommes de terre



300 g de crème



2 kg de légumes cuits



40 g de chapelure de pain



150g de fromage rapé



Sel et poivre