



Les plats principaux

Plat au four de légumes d'hiver et saucisse campagnarde

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 saucisses
4 pommes de terre (fermes, épluchées, en rondelles)
2 panais (épluchés, en lamelles dans la longueur)
1/2 potiron butternut (épluché, en lamelles)
2 navets (en morceaux)
2 oignons rouges (en rondelles)
100 grammes de mozzarella (râpée)
70 grammes de farine
220 millilitres de lait
2 œufs
1 cuillère à soupe de persil (haché finement)
4 brins thym
huile végétale
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Mélangez avec un filet d'huile d'olive, le panais, le potiron, le navet, les rondelles de pommes de terre, l'oignon, les saucisses, le persil et le thym. Salez et poivrez. Mettez le tout dans un plat à four et enfournez pendant 15 minutes.

Fouettez ensemble la farine, le lait, les oeufs et le fromage pour obtenir une pâte lisse. Salez et poivrez. Versez le mélange dans le plat à four et enfournez encore une fois 25 minutes. Servez immédiatement.

Conseil: Ne vous inquiétez pas si la pâte monte jusque tout en haut... elle retombera!

