

# Les Jardins d'avenir

## Semaine 50

du 9 au 15 décembre 2024

Pour nous joindre  
[lesjardinsdavenir44@yahoo.fr](mailto:lesjardinsdavenir44@yahoo.fr)  
ou bien  
07 68 00 41 23

### Composition de votre panier de cette semaine

Légumes	10€	13€
Courge butternut	1,100 kg	1,400 kg
Pommes de terre	1,100 kg	1,500 kg
Céleri rave		0,400 kg
Carottes	0,800 kg	
Radis Daïkon	0,300 kg	0,400 kg
Oignons jaunes, roses	0,300 kg	0,400 kg

# Gratin butternut céleri pomme de terre

**Préparation** 15 min

**Cuisson** 60 min

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 400 g de céleri rave
- 1 gousse d'ail
- 400 g de butternut
- 400 g de pommes de terre
- 100 ml de vin blanc
- 120 g de parmesan
- 400 ml de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de noix de muscade
- huile d olive
- sel et poivre

### Préparation :

1. Préchauffer votre four à 200 °c
2. Peler et râper le butternut le céleri et les pommes de terre et mélangez
3. Huilez votre plat à gratin et frottez le de la gousse d 'ail .
4. Dans un saladier mélangez la crème , le vin blanc, le sel /poivre et la muscade
5. Dans votre plat à gratin incorporez la moitié des légumes, la moitié de la crème , la moitié du parmesan
6. Poursuivez avec le reste des légumes ,crème et parmesan
7. Enfourniez à couvert pendant 30 min .
8. Ôter le couvercle et continuez la cuisson 30 min

*D'après une recette de «lebiovaldesaire»*