

PAILLASSON DE LÉGUMES



Ingrédients

ZUCCHINI VERT	1 un	CHAPELURE PANKO	1/3 tasse
PATATE SUCRÉE	1 1/2 tasse	HUILE OLIVE	1 c. à soupe
CAROTTE	1/2 tasse	MENTHE SÉCHÉE	1/2 c. à thé
OIGNON ROUGE	1/4 un	SEL	1/2 c. à thé
FROMAGE CHEDDAR	1/2 tasse		

Méthode

- **Positionner la grille du four au plus bas et préchauffer le four à 350°F**
 - **Râper le zucchini, les patates sucrées, les carottes et le fromage**
 - **Mélanger tous les ingrédients.**
 - **Verser la préparation sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Étendre également à l'aide d'une spatule.**
 - **Cuire au four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que le dessus de la préparation soit doré.**
-
-
-
-
-
-
-
-

