

## LÉGUMES PRINTANIERS ROTIS & CRÈME FRAÎCHE AU OIGNONS NOUVEAUX 🌱

Pour 4 personnes !

### INGRÉDIENTS:

- 500g de carottes
- 500g de patates primeurs
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 1 fenouil
- 4 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 250g de semoule
- 8 chipolatas
- Huile d'olive
- Sel/poivre



RECETTE DE SAISON

## RECETTE de la Ferme Benaise (Saint Malo)

1. Préchauffer le four à 190°C.
2. Éplucher les carottes. Laver les patates primeurs (pas besoin de les éplucher 😊), les oignons nouveaux et le fenouil. Séparer la partie blanche de la partie verte des oignons. Garder le vert de côté pour plus tard dans la recette.
3. Couper le blanc des oignons, les carottes, patates et le fenouil (y compris les tiges/feuilles) en petit morceaux. Placer dans un grand plat, ajouter un généreux filet d'huile d'olive et saler/poivrer. Cuire au four 40mn en mélangeant à mi-cuisson.
4. Ciseler finement la moitié des tiges vertes des oignons. Mélanger avec 4 grosses cuillères à soupe de crème fraîche. Saler/poivrer.
5. Dans une casserole, faire chauffer 350ml d'eau. Verser la semoule et laisser gonfler quelques minutes. Saler/poivrer.
6. Cuire les chipolatas à la poêle et servir avec les légumes, la semoule et la crème fraîche aux oignons nouveaux.



*Bon appétit !*