



# Pommes de terre au four et céleri-rave aux herbes de Provence

Dégustez un plat méditerranéen cuit au four avec l'Alpro Soya Cuisine

## Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C et enduisez une cocotte d'Alpro Cuire et Rôtir. Mélangez l'Alpro soya Cuisine avec une gousse d'ail écrasée, le jus et le zeste d'un demi-citron et 4 cuillères à soupe d'herbes fraîches hachées. Assaisonnez avec de la muscade fraîchement moulue, du poivre et du sel de céleri.
2. Pendant ce temps, détaillez les jeunes oignons et le chorizo en petits morceaux, les pommes de terre en quartiers et le céleri-rave en cubes de 1,5 cm. Versez le céleri-rave, les quartiers de pomme de terre, les morceaux de chorizo et les jeunes oignons émincés dans la cocotte. Assaisonnez avec du poivre.
3. Versez le mélange d'Alpro Soya Cuisine sur les légumes dans la cocotte et mélangez bien. Enfouissez la cocotte et faites cuire pendant environ 35 à 40 minutes. Juste avant que les légumes soient totalement cuits, hachez les noisettes et saupoudrez-les dans la cocotte.
4. Remettez le plat de cuisson au four pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Laissez la cocotte refroidir avant de servir.



6 portions



50min



## Ingrédients

- 100 g de chorizo
- 600 g de pommes de terre
- 500 g de céleri-rave
- 2 jeunes oignons
- 1 grosse gousse d'ail
- quelques brins de persil
- quelques brins d'origan
- quelques brins de romarin
- quelques brins d'estragon
- 50 g de noisettes
- 500 ml d'Alpro soya Cuisine (alternative végétale à la crème)
- 1 citron
- Muscade
- Poivre noir fraîchement moulu
- Sel de céleri
- 1/2 cuillère à soupe d'Alpro Cuire et Rôtir

## À base de

Soya Cuisine 'For Professionals'



Cuire et Rôtir



Soya Cuisine

