Tian de légumes à la cancoillotte

Association de Promotion de la Cancoillotte

Plat

15-30 min

4 personnes

Le produit qu'il vous faut

Le Francomtois à l'ail

Les ingrédients

- 1 pot de cancoillotte Le Francomtois Ail
- 4 grosses pommes de terre
- 1 oignon rouge
- 3 betteraves rouges
- 3 navets
- 120 ml de bouillon
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika
- 3 branches de thym
- Sel et poivre

La préparation

- Préchauffez le four à 180°C
- Épluchez les légumes et les couper en fines lamelles (au couteau ou à la mandoline)
- Dans un plat à gratin légèrement huilé, disposez les légumes en rang serré en alternant les légumes.
- Ajoutez le bouillon de volaille.
- Versez la Cancoillotte à l'ail, parsemez de thym.
- Salez et poivrez.
- Enfournez 40-45 minutes à 180°C.