

## CROUSTADE automne de légumes



**Hans Côté, Cuisinier**  
Coop Alina, Rimouski

© Éric Morneau



### Ingrédients

4 portions

30	ml	Huile d'olive
1		Oignon haché*
2		Gousses d'ail*
2,5	g	Graine de fenouil*
279	g	Cheddar fort*
30	ml	Beurre fondu*
14	g	Persil frais haché*
1	g	Thym frais haché*
1	g	Romarin frais haché*
		Légumes d'automne en cubes de 2,5 cm (carottes, céleris-raves, panais, topinambours, pommes de terre, patates douces, etc.) (environ 4 tasses)*
		Pain en cubes (environ 1 tasse)*
		Sel et poivre

### Préparation

Préchauffer le four à 204°C (400°F). Verser l'huile dans une grande sauteuse à feu moyen. Faire revenir l'oignon et les graines de fenouil pendant 2 minutes. Ajouter les légumes et continuer de cuire de 15 à 20 minutes en remuant souvent. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes, puis ajouter les herbes, le sel, le poivre, le pain, le fromage et le beurre fondu. Déposer le tout dans un plat allant au four et poursuivre la cuisson à 204°C (400°F) pendant 15 à 20 minutes afin d'obtenir une croustade de légumes dorée et croustillante.

\*Tous les produits suivis d'un astérisque sont disponibles auprès des producteurs-transformateurs-détaillants bas-laurentiens. Consultez la liste sur notre site au: [saveursbst.com](http://saveursbst.com).