Le lait de Chimay

Recette

PATATE DOUCE OU POTIMARRON, OU BUTTERNUT CHAPELURE DE JAMBON ET FROMAGE "COFERME "

Pour 4 personnes • 30 min

- 1 kg au choix ; patate douce, potimarron, butternut
- 200 gr de **Coferme**
- 3 c à soupe de **lait entier "Lait de Chimay"**
- 4 tranches de jambon d'Ardenne
- 1 cuillère à soupe d'huile pour cuisson
- Thym, sel ,poivre



1. Epluchez, coupez en morceaux l'une des 3 propositions de légumes.
2. Enrobez les morceaux avec l'huile, un peu de thym séché, une pincée de sel et de poivre.
3. Cuire sur une plaque au four, 25 min à 190°.
4. Séchez le jambon au four et mixez en chapelure.
5. Ecrasez les légumes grossièrement pour faire une purée.
6. Faire fondre 140gr de **Coferme** en cube dans le **Lait de Chimay** et incorporez le à la purée.
7. Garnissez votre purée avec la chapelure de jambon et les 60gr de **Coferme** en petits cubes.

   Peux être servi en part individuelle avec une viande ou un pickles d'oignon rouge.

Conseil : patate douce, potimarron et butternut peut être mélangé à moitié avec une purée de pomme de terre.

www.lelaitdechimay.be