



Défendons le goût du frais

Les Pâtissons jaune & blanc

Une soucoupe volante
dans votre assiette !

FACILE À PRÉPARER

AU FOUR
30 MN



VAPEUR
7 MN



POËLÉ
20 MN



A L'EAU
15 MN



LE SAVIEZ-VOUS ?

En soupe et à la poêle
découper les pâtissons
en petits dés.

Farcis puis gratinés.

Délicieux en **beignets**
mais aussi en **tartes**
salées ou **sucrées**.

Ou simplement 15 min
à l'eau bouillante.

Une forme
originale aplatie
et circulaire,
une chair
parfumée
au léger goût
d'artichaut.



Toutes nos idées recettes sur www.princdebretagne.com

