



BIO WALLONIE



BIO WALLONIE

**NOM DE LA RECETTE : Potatoes de patates douces au romarin**

NOMBRE DE COUVERTS :  CVTS

POIDS DE LA PORTION :  GRAMMES

PRIX PAR PORTION :  EUROS



INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Patates douces	4,00	Kg	2,15	8,6	Bel go Bio
Huile de colza	0,03	L	7,41	FF	Graines de Curieux
Romarin				FF	
Sel, poivre				FF	
<b>TOTAL</b>				<b>8,6</b>	

**ALLERGÈNES :**

**MODE DE PRÉPARATION :**

- 1) Laver et couper les patates douces en morceaux réguliers
- 2) Mélanger les patates douces avec l'huile de colza, le sel, le poivre et le romarin
- 3) Étaler les patates douces sur une plaque avec du papier sulfurisé et cuire au four préchauffé à 210°C pendant 30 à 40 minutes

