

# *Paillassons au chou- navet jaune de St Marc*



Les jeunes réveillent  
**LES TRÉSORS VIVANTS**

5<sup>ème</sup> édition des rencontres  
culinaires de l'école inclusive



**ACADÉMIE  
D'ORLÉANS-TOURS**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

[www.tresorsvivantsducentre.com](http://www.tresorsvivantsducentre.com)

RECETTE DES 3<sup>ÈME</sup> SEGPA ET  
ULIS DU COLLÈGE DU  
COLOMBIER À DUN S/AURON

CRÉDIT PHOTO : JULIE BÉAL



Notre  
école,  
faisons-la  
ensemble



# Paillassons au chou-navet jaune de St Marc

Paillassons :

- 500 g de chou-navet jaune de St Marc
- 400 g de pomme de terre
- un oignon
- sel, poivre de Sichuan

Sauce blanche :

- 200 g de fromage blanc
- 2 cuillères à soupe de ciboulette
- sel, poivre de Sichuan



Epluchez et passez à la râpe les pommes de terre ainsi que les choux-navets. Epluchez et émincez l'oignon en petits morceaux. Dans un saladier, mélanger les trois légumes. Assaisonnez avec le sel et le poivre de Sichuan. Formez ensuite des petits paillassons.

Dans une poêle, ajoutez un généreux filet d'huile (plutôt une huile neutre en parfum) ainsi qu'un morceau de beurre. Lorsque la poêle est chaude, mettez à cuire vos paillassons 8 min de chaque côté. Une fois cuits, réservez-les sur un papier absorbant.

Préparez la sauce : dans un bol, mélangez le fromage blanc, la ciboulette, le sel et le poivre de Sichuan.

Servez avec comme accompagnement quelques feuilles de salade.