



Cassolette de légumes

façon waterzooi



4 personnes



30 minutes

INGREDIENTS

1 kilo de pommes de terre fermes

1 poireau

2 carottes

1 fenouil

1 bouquet de persil plat

20 cl de crème

20 g de beurre

sel, poivre noir

4 morceaux de poisson

ETAPES

1. Laver et éplucher les pommes de terre et les couper en quartiers. Faire chauffer le beurre dans une sauteuse, et faire cuire les pommes de terre 10 minutes à couvert à feu moyen.
2. Pendant ce temps, laver le poireau, les carottes et le fenouil. Couper le poireau et les carottes en julienne (fins bâtonnets). Emincer le fenouil en fines lamelles.
3. Après 10 minutes de cuisson des pommes terre, ajouter les autres légumes émincés et continuer la cuisson pour 10 minutes supplémentaires, toujours à couvert. Saler et poivrer. Remuer régulièrement, et ajouter une cuillère à soupe d'eau si nécessaire (pour éviter que cela attache).
4. Au bout des 10 minutes supplémentaires, retirer le couvercle, et ajouter la crème. Prolonger la cuisson à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe et que les carottes soient bien tendres.
5. Cette cassolette de légumes accompagne à merveille un poisson. Faire cuire le poisson de votre choix dans une poêle, puis l'ajouter dans la cassolette de légumes et napper de crème pour que les saveurs se mêlent agréablement. Au moment de servir, parsemer de persil haché et poivrer.