



Jardinière de légumes



4 personnes



25 min cuisson

INGREDIENTS

750g de pommes de terre fermes

250g de carottes

1 botte de jeunes navets

250 g de pois gourmands

1 botte d'oignons ciboule ou de jeunes

oignons

beurre

sel et poivre

quelques pluches de cerfeuil

ETAPES

1. Laver tous les légumes. Eplucher les pommes de terre et les carottes. Les couper en morceaux. Bien frotter les extrémités des navets et les couper en quartiers. Découper les oignons nouveaux en tronçons. Casser les extrémités des pois gourmands et ôter les fils.
2. Faire cuire les pommes de terre à part: compter 20 minutes à partir du point d'ébullition.
3. Placer les carottes, les navets et les oignons dans une casserole avec une grosse noix de beurre. Ajouter un fond d'eau, saler, porter à ébullition, puis faire cuire à couvert pendant 15 minutes à feu doux. Vérifier avec la pointe du couteau que les légumes sont encore légèrement croquants.
4. Ajouter les pommes de terre égouttées et les pois gourmands dans la casserole avec une généreuse noix de beurre. Faire revenir 5 minutes supplémentaires, le temps que les pois gourmands deviennent tendres et que les légumes soient bien enrobés de beurre.
5. Poivrer, parsemer de cerfeuil et servir avec un poisson ou une viande blanche grillée.