

JARDINIÈRE DE LÉGUMES

Août 2004 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 300 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 300 g de carottes
- ★ 300 g de navets violets
- ★ 300 g de petits pois frais
- ★ 1 morceau de sucre
- ★ 1 citron jaune
- ★ 40 g de beurre
- ★ 5 brins de persil
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ 2 cuillères à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Faitout, Casserole, Égouttoir, Bol

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,70 € (soit 0,68 € par personne)



Recette :

Éplucher et laver les pommes de terre, les carottes et les navets, les égoutter, les couper séparément en petits dés de 1 cm de côté. Écosser les petits pois. Dans un faitout, mettre 1 litre d'eau, 1 cuillère à café de gros sel et porter à ébullition. Ajouter le thym, les dés de carotte et cuire 20 minutes à feu doux, puis incorporer les navets et les pommes de terre et prolonger la cuisson de 30 minutes à frémissement.

Porter une casserole d'eau à ébullition avec le gros sel restant, ajouter les petits pois, le morceau de sucre et quelques cosses et laisser cuire 20 minutes à petits bouillons.

Couper le citron en deux et en extraire le jus dans un bol. Ciseler le persil et couper le beurre en petits dés. Égoutter tous les légumes, retirer les cosses de pois et bien mélanger. Les dresser dans un plat, parsemer de dés de beurre, de persil et arroser avec 2 cuillères à soupe de jus de citron. Saler, poivrer et servir aussitôt en accompagnement d'un rôti de veau ou d'une épaule d'agneau.