LA JARDINIÈRE DE LÉGUMES

Temps de préparation
30 minutes

Temps de cuisson
55 minutes

Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

1 botte de carottes nouvelles
1 botte de raves fanes
1 kg de petits pois
200g de pois mange-tout
1 botte de radis (facultatif)
1 botte d'oignons fanes
Quelques feuilles de laitue ou de sucrine (cœur de laitue / facultatif)
250g de pommes de terre Amandine ou autres pommes de terre à chair ferme
50g de beurre ou 50g d'huile d'olive
Sel, poivre

Préparation des légumes
Eplucher les carottes et les couper en tronçons.

Couper les raves en deux (selon la taille) sans les éplucher.

Ecosser les petits pois.

Retirer les deux extrémités des pois mange-tout.

Nettoyer les radis, les oignons et la laitue.

Déroulement de la recette
Faire fondre une noix de beurre dans une casserole. Mettre les légumes sauf les radis et les pommes de terre. Mélanger.

Ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau. Saler et poivrer.

Couvrir la casserole. Faire cuire à feu doux 20 minutes.

Eplucher les pommes de terre, les couper en dés.

Les ajouter au plat et remettre sur le feu 20 minutes.

Ajouter les radis et laisser cuire 5 minutes.

Pour 200g de petits pois écossés, il faut 1kg de petits pois en cosse, et de la patience !

Pour encore plus de goût, n'hésitez pas à rajouter quelques feuilles de laitue sucrine en même temps que les radis !

Servir chaud avec un bon poulet au romarin, ou un filet mignon à la crème ou même un poisson !

Un vrai classique de printemps !