POMMES DE TERRE ET CAROTTES EN COCOTTE

INGRÉDIENTS

- 3 carottes
- 6 pommes de terre
- 2 c-à-s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail non épluchée
- 1 c-à-c de graine de fenouil
- 1/2 verre de bouillon
- 1 c-à-c de sucre en poudre
- Sel et poivre du moulin.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 55MN

PRÉPARATION

Après avoir épluché et coupé les pommes de terre et les carottes en morceaux de 2 à 3 cm d'épaisseur, prendre une cocotte à fond épais,

Faire chauffer d'huile, ajoutez l'ail et les morceaux de pomme de terre.

Quand ils commencent à grésiller (3 min environ), ajoutez les carottes, le sucre et les graines de fenouil,

Saisissez le tout quelques secondes sur feu vif. Arrosez avec le bouillon. Couvrez, baissez le feu et laisser mijoter 15.à 20 min, salez et poivrez.

Lionel vous conseille d'accomper ces légumes d'un rôti de veau ou de porc.

.