MIJOTÉ CAROTTES, POMMES DE TERRE PERSILLÉES

INGRÉDIENTS

- 600g de carottes
- 4 belles pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil
- 2 c-à-s d'huile d'olive
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Peler les pommes de terres et les carottes.
Les laver puis couper les en rondelles pour les carottes et morceaux pour les pommes de terre.

Peler et émincer finement l'oignon.

Émincer la gousse d'ail.

Faire chauffer d'huile d'olive dans un autocuiseur et y faire fondre l'oignon.
Quand l'oignon est fondu (mais pas coloré), ajouter les carottes et pommes de terre et la gousse d'ail pressée.
Saler et poivrer.

Laisser revenir quelques minutes en mélangeant régulièrement.

Ajouter 25cl d'eau, fermer la cocotte.
Réduire le feu et laisser cuire pendant 15 min après sifflement de la soupape.

Ouvrir la cocotte, laisser mijoter encore une dizaine de minutes pour faire évaporer le jus.
Hacher le persil puis l'ajouter dans la cocotte et mélanger.

Servir.