



# POÊLÉE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES ET AUTRES LÉGUMES PRINTANIER AU BEURRE SALÉ

## INGRÉDIENTS

- 500 gr de pommes de terre nouvelles
- 8 carottes fanes
- 8 oignons nouveaux
- 750 gr de fèves non écosées
- 90 gr de beurre salé
- 50 cl de fond de volaille
- Gros sel et fleur de sel de Guérande
- 4 c-à-s de miel

## PRÉPARATION

Peler les carottes, les tailler en petits tronçons.

Éplucher les oignons, couper leurs tiges en prenant soin de conserver 4 cm de fanes.

Laver ces légumes et brosser la peau des pommes de terre.

Plonger les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée au gros sel. Porter à ébullition jusqu'à ce que la lame d'un couteau pénètre facilement la chair.

Ecosser les fèves, les blanchir 2 min. Les rafraîchir dans une eau glacée. Retirer la peau, les réserver.

Cuire séparément les oignons et les carottes dans 20 gr de beurre et 2 cuillerées à soupe de miel, assaisonner.

Verser le fond de volaille à mi-hauteur des légumes et couvrir d'un disque de papier sulfurisé troué en son centre. Cuire à feu moyen 1 min pour les oignons, 15min pour les carottes.

Dans 1 cocotte, faire fondre 50gr de beurre, y faire colorer les pommes de terre. Ajouter les fèves, les oignons et les carottes, mélanger délicatement, parsemer de fleur de sel et de poivre.

*A servir avec un rôti de porc par exemple.*

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**

**TEMPS DE CUISSON : 30MN**

**TEMPS TOTAL : 50MN**