COCOTTE DE LÉGUMES D'HIVER

INGRÉDIENTS

- 2 oignons
- 3 pieds de blettes
- 4 carottes
- 4 navets moyens
- 1 petit chou vert
- 5 c à s d'huile d'olive
- ½ l de fond de volaille
- 10 cl de jus de veau
- Poivre du moulin
- Sel fin

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
CUISSON : 40 MIN
TEMPS TOTAL : 1 H 10

PRÉPARATION

Pelez et lavez les légumes.

Séparez les côtes des verts de blettes et coupez les côtes en tronçons.

Coupez les carottes, les oignons et les navets en rondelles épaisses

Faites blanchir 5 mn le chou vert coupé en 4 dans de l'eau bouillante.

Egouttez et réservez.

Préparation de la cocotte de légumes

Dans une cocotte, versez et faites chauffer l'huile.

Ajoutez les légumes découpés

Mélangez, salez et donnez quelques tours de moulin à poivre.

Laissez mijoter à couvert en versant par petites quantités le bouillon de volaille.

Au bout d'1/4 d'heure ajoutez le chou et continuez 10 mn la cuisson.

Stoppez la cuisson et versez le jus de veau.

Remuez les légumes.

Vérifiez l'assaisonnement.

Servez dans la cocotte et versez 1 filet d'huile d'olive au moment de servir.