

Jardinière de légumes

Pour 4/6 personnes :

- 1 botte de carottes
- 2 oignons blancs nouveaux
- 6 navets en botte
- 1 kg de petits pois frais
- 1 branche de céleri
- 1 laitue
- 2 brins de thym
- 1 bouillon de volaille (ou de légumes pour un plat végétarien)
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de poivre
- 6 feuilles d'ail des ours (facultatif)
- 40 g de beurre

Epluchez les carottes et les navets. Coupez la tige des oignons blancs. Lavez tous ces légumes. Coupez les navets en 4 et fendez les oignons en 2. Si vous utilisez des carottes plutôt que des carottes, coupez-les en 4 ou 6. Coupez le céleri en petits tronçons.

Faites fondre le beurre dans une cocotte en fonte. Quand il est fondu, ajoutez les oignons, les carottes, les navets. Faites revenir 5 minutes puis mouillez à hauteur avec de l'eau. Ajoutez le bouillon de volailles (ou de légumes), le thym, salez et poivrez.

Couvrez et faites cuire à feu moyen pendant une quinzaine de minutes.

Pendant ce temps écossez les petits pois et rincez-les rapidement sous l'eau froide. Lavez la laitue, le thym et l'ail des ours. Au bout des 15 minutes de cuisson, ajoutez le tout dans la cocotte.

Mouillez avec le vin blanc et complétez à hauteur avec de l'eau.

Couvrez et faites cuire à nouveau 20 minutes. Vérifiez au bout de ce laps de temps si tous les légumes sont cuits et n'hésitez pas à laisser cuire 5 minutes de plus, et à découvert, s'il y a beaucoup de jus.

Quand les légumes sont cuits, goûtez, rectifiez l'assaisonnement si besoin et servez de suite !