

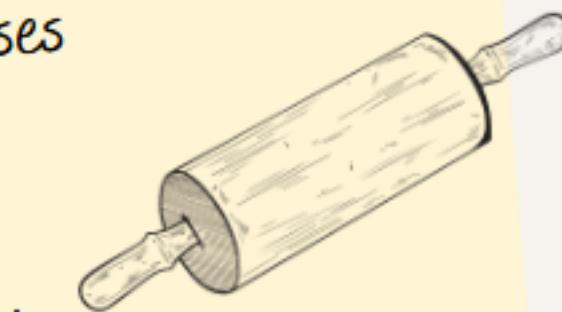
Jardinière revisitée vapeur

Ingédients pour 2/3 personnes

- 2 pommes de terre nouvelles pas trop grosses
- 2 navets nouveaux
- 1 belle carotte fane
- 1 belle poignée de blettes ciselées finement
- 1 cuillère à soupe d'ail et persil ciselé
- 10 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café de Curcuma environ

Comté râpé

Fleur de sel (si nécessaire) – Poivre au moulin



Etapes

- *Eplucher les pommes de terre, les navets et la carottes, les laver et les couper en brunoise (petits morceaux)*
- *Retirer le trognon des blettes, les laver puis les couper en petits bouts également.*
- *Mélanger les pommes de terre, les navets et la carotte avec une belle poignée de blettes ciselées*
- *Mettre tous les légumes dans le Cookfresh ou cuit vapeur lancer la cuisson pour 20 minutes*
- *Pendant ce temps là, éplucher l'ail, laver le persil et mixer le tout*
- *Lorsque les légumes sont cuits, les déposer dans un plat allant au four juste huilé au pinceau*
- *Parsemer la persillade, saupoudrer le curcuma*
- *Arroser d'un petit filet de crème liquide..*
- *Remuer le tout délicatement, ajouter sur le dessus un peu de comté râpé.*
- *Enfourner dans le four préchauffé à 180° c pour 10/15 minutes.*
- *Servir aussitôt avec un poisson ou une viande*