

Jardinière revisitée vapeur

Ingredients 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



Étapes

- 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

