

Jardinière de légumes printaniers

Composition pour 4 personnes

Composition principale	Variantes (à votre choix)
<ul style="list-style-type: none">- 400 g de carottes <u>nouvelles</u>- 200 g de navets nouveaux- 200 g d'oignons nouveaux- 400 g de pommes de terre nouvelles- 100 g de haricots verts- 100 g de petits pois écossés- 125 g de beurre- Sel	<ul style="list-style-type: none">- 8 beaux radis ronds- 50 g de fèves écossées- 8 têtes d'asperges- Courgette- Oseille- Etc..

Recette

Préparations préliminaires

- 1) Les carottes sont coupées en sifflet ou en bâtonnets de 1,5 cm d'épaisseur ou de section.
- 2) S'il s'agit de mini carottes, les laisser entières en conservant 2 cm de fane.
- 3) Idem pour les navets. Si les navets sont plus vieux, les blanchir 2 minutes à l'eau bouillante
- 4) Couper les pommes de terre en gros cubes de 2 cm de section
- 5) Cuire les haricots verts (coupés en tronçons de 2 cm) à l'anglaise (départ à grande eau bouillante très salée – rafraîchir complètement en fin de cuisson – égoutter aussitôt)
- 6) Si les oignons nouveaux sont trop gros pour être laissés entiers, les couper en 2 ou en 4

Pour les variantes :

- 7) Laisser 2 cm de fane sur les navets
- 8) Éplucher les asperges – ne pas éplucher les pointes
- 9) Utiliser de préférence des mini courgettes ou les couper en bâtons de 2 cm de section
- 10) Ciseler l'oseille en julienne

La jardinière

- 1) Faire suer avec le beurre, sans aucune coloration, les oignons et les carottes pendant 5 bonnes minutes.
- 2) Ajouter les navets et, le cas échéant, les radis et faire suer encore 5 minutes.
- 3) Adjoindre les pommes de terre et mouiller juste à hauteur avec de l'eau. Le cas échéant, adjoindre les pointes d'asperges
- 4) Porter à ébullition et cuire à bon bouillon à couvert pendant 8 à 10 minutes. Les légumes doivent rester un peu fermes.
- 5) Ajouter les petits pois et, le cas échéant, les fèves et les courgettes et cuire encore 3 minutes
- 6) Les haricots verts cuits à l'anglaise ne sont ajoutés qu'au moment de servir.
- 7) On peut terminer cette jardinière avec une julienne d'oseille juste fondue au beurre, ajoutée au moment de servir ou servie à part.