

JARDINIÈRE DE LEGUMES pour 4 personnes

1 oignon

500g de petits pois écosés frais ou surgelés

2 petites carottes

Les feuilles d'une petite salade laitue ou autre

Une branche de thym

Une feuille de laurier

Dans une cocotte faire revenir l'oignon dans 10g de matière grasse coupé en petits dés

Ajouter les carottes coupées également en petits dés

Laisser cuire 5 minutes

Ajouter ensuite les petits pois le thym et le laurier laisser à nouveau mijoter à feu doux

Sur le dessus poser la salade nettoyée et coupée en petites feuilles

Laisser réduire et mélanger le tout.

Ajouter de l'eau à hauteur et laisser mijoter pendant au moins 45 minutes.

Cette jardinière sera encore meilleure réchauffée vous pouvez la faire à l'avance même la veille.

BON APPETIT