

Légumes à l'étuvée

Ingrédients

- 300 g de carottes
- 300 g de navets
- 200g de haricots verts
- 150 g de petits oignons grelots
- 200 g de petits pois écosés
- sel, poivre-1/4 de l d'eau
- 20 g de beurre
- 2 c à soupe de fines herbes hachées

Préparation

- Pelez les carottes et les navets et coupez les en cubes.
- Epluchez les haricots verts, coupez les en 2
- Pelez les oignons grelots et laissez les entiers
- Lavez et égouttez les petits pois

Dans la cocotte, disposez les légumes par couches et assaisonnez chaque couche de sel et de poivre. Ajoutez l'eau.

Parsemez de noisettes de beurre et fermez la cocotte.

Glissez la cocotte au four et faites cuire pendant 45 minutes.

Pour servir, égouttez les légumes si besoin est, et parsemez les de fines herbes.