

LÉGUMES PRINTANIERS

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 1 botte de carottes nouvelles
- 1 botte de navets nouveaux
- 1 botte d'oignons
- 250 g de petits pois
- 250 g de pommes de terre épluchées
- 1 c. à café de curcuma
- Sel – poivre – beurre
- Le bouillon de la viande



Préparation :

- Nettoyer les légumes : carottes, navets, oignons, sans les éplucher ni les couper.
- Ne pas couper entièrement les fanes.
- Faire dorer légèrement les légumes, navets, oignons, carottes, pommes de terre.
- Saler, poivrer, ajouter le bouillon, le curcuma.
- Cuire à feu doux 30 min.
- Un quart d'heure avant la fin de cuisson, ajouter les petits pois.