

Cassolette de légumes au curcuma



Accompagnement **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Une des manières de savourer le panais est de l'intégrer dans un plat de légumes. Il va parfumer votre plat et vous découvrirez, alors, sa saveur douce et rustique à la fois!

Ingrédients

- 300 g de pommes de terre
- 100 g de carottes
- 200 g de panais
- 1 blanc de poireau
- 1 bouquet garni : laurier, thym et sauge
- 1 petit bouquet de persil
- 1 bouillon cube
- 25 cl de crème fraîche
- 40 g de beurre
- 2 cc de curcuma
- poivre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez tous vos légumes en petits dés. Nettoyez, lavez et coupez le blanc de poireau en fines lanières. Faites revenir tous les légumes dans une grande cocotte avec la moitié du beurre. Ajoutez le bouquet garni.
- 2 Versez un litre d'eau et mettez votre bouillon cube. Poivrez. Saupoudrez de curcuma. Laissez cuire 45 minutes environ à feu doux.
- 3 Au moment de servir égouttez vos légumes et mettez-les dans un plat. Ajoutez le restant du beurre et la crème fraîche et mélangez soigneusement. Saupoudrez de persil.
- 4 Servez aussitôt. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

