

Confit de légumes primeurs au miel



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Ce confit de légumes est un régal pour les végétariens mais peut également accompagner une viande, un poisson ou une omelette. Notez que c'est encore meilleur le lendemain réchauffé !

Recette proposée par : Florie Le Guellec

Ingrédients

- 300 g de pommes de terre - (type rattes)
- 3 carottes - (des minis)
- 3 courgettes - (des minis)
- 4 cs de miel
- 3 cs d'huile d'olive
- thym
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez les pommes de terre et les carottes.
- 2 Gardez les carottes telles quelles mais coupez cependant les pommes de terre et les courgettes en quartiers.
- 3 Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, déposez-y les légumes, mélangez délicatement, puis laissez mijoter environ 35 à 40 minutes. Les légumes doivent être dorés et cuits mais encore croquants.
- 4 À la fin de la cuisson, assaisonnez de sel, de poivre et de thym.
- 5 Mélangez de nouveau et terminez par ajouter le miel. Laissez confire quelques minutes avant de servir bien chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

