

Jardinière de légumes aux navets de grand-mère

Accompagnement **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 1 h*J'ai accompagné ces légumes de paupiettes de volaille aux tomates.*

Ingrédients

- quelques de lardons
- 500 g de carottes
- 500 g de petits pois
- 500 g de pommes de terre
- 250 g de navets
- 1 cc de fond de volaille - (facultatif)
- beurre
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez les légumes, puis coupez les carottes et les navets en petits dés.
- 2 Écossez les petits pois.
- 3 Pelez l'oignon et l'ail, puis émincez-les.
- 4 Faites fondre du beurre dans une sauteuse et laissez revenir l'oignon, l'ail et les lardons.
- 5 Ajoutez alors le bouquet garni et quand l'oignon blondi, incorporez les carottes et les navets. Remuez bien, déposez les petits pois et assaisonnez à votre convenance. Faites cuire à feu doux pendant environ 15 à 20 minutes.
- 6 Ajoutez enfin les pommes de terre et laissez cuire 30 minutes supplémentaires en mélangeant souvent. Versez si nécessaire un peu d'eau en cours de cuisson. Servez chaud.

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

