

## Jardinière de légumes aux pâtissons et fenouil braisé



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 95 mn

*Une bonne façon de cuisiner le pâtisson !!*

### Ingrédients

- 250 g de lardons
- 3 carottes
- 2 pâtissons
- 2 navets
- quelques de petits pois - frais
- 1 noisette de beurre
- thym
- 1 bouquet garni
- 1 oignon - émincé
- sel, poivre
- pour le fenouil braisé :
- 3 bulbes de fenouil
- jus d'1 de citron
- 1,5 dl environ de vin blanc - sec
- 1 petit verre d'eau
- huile d'olive
- thym
- ail - émincé
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Ajoutez-y le thym, les lardons et le bouquet garni. Remuez jusqu'à ce que l'oignon blondisse.
- 2 Epluchez, lavez et coupez les légumes en petits morceaux.
- 3 Lorsque l'oignon blondit, ajoutez les pâtissons coupés en dés. Faites revenir quelques minutes.
- 4 Déposez ensuite les carottes, les petits pois ainsi que les navets. Assaisonnez à votre convenance avec du sel et du poivre. Remuez bien et laissez mijoter à feu doux environ 45 minutes.
- 5 Pendant ce temps, préparez le fenouil braisé. Pour cela, commencez par éplucher les bulbes de fenouil et faites-les cuire dans une casserole d'eau salée pendant 5 minutes. Egouttez.
- 6 Ensuite, coupez-les en deux et déposez-les dans une grande poêle avec un filet d'huile d'olive, le jus de citron, le vin blanc, le petit verre d'eau, l'ail émincé, le thym, un peu de sel et de poivre. Mélangez doucement et laissez cuire à feu doux 30 à 40 minutes. Le fenouil doit être doré et fondant. Servez-le bien chaud avec la jardinière de légumes.

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

