

## Jardinière de légumes et son pesto de coriandre



Accompagnement **Moyen**

**Pour** : 1 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Une assiette de légumes délicatement présentée qui allie saveur et couleur !!*

Recette proposée par : Blog [Le fruit de ma passion](#)

### Ingrédients

- 50 g d'haricots verts
- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 pomme de terre
- 1/2 litre de bouillon de légumes
- piment d'espelette
- pour le pesto :
- 1/2 botte de coriandre
- 15 g de parmesan
- huile d'olive
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Lavez la courgette.
- 2 Épluchez la carotte et la pomme de terre, puis lavez-les.
- 3 Coupez la courgette et la carotte à la mandoline dans le sens de la longueur.
- 4 Coupez la pomme de terre en rondelles très fines.
- 5 Faites cuire tous les légumes dans une casserole avec le bouillon. Ajoutez alors un peu de piment d'Espelette. Veillez à ce que les légumes soient croquants. Pour cela, placez-les dans de l'eau glacée en les sortant du feu.
- 6 Préparez le pesto avec le parmesan, le sel, le poivre et la coriandre. Mixez, puis ajoutez de l'huile d'olive.
- 7 Dressez les assiettes. Enroulez la courgette et la carotte délicatement. Sur chaque assiette, placez les rondelles de pomme de terre au centre, puis posez-y de la carotte et de la courgette ainsi que les haricots verts. Arrosez de pesto. Servez de suite.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

