

## Wok de légumes anciens



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Les légumes anciens sont de vieux légumes, généralement de culture facile, et que l'on avait malheureusement un peu perdu de vue pendant des années. Aujourd'hui remis au goût du jour, nous les apprécions de plus en plus dans nos cuisines !*

### Ingrédients

- 250 g de topinambour
- 180 g de panais
- 90 g de rutabaga
- 1 patate douce
- 1 chou rave
- 2 cuillère à soupe d'huile de sésame
- gingembre frais
- 1 cuillère à café de cannelle
- sel
- poivre
- 20 cl de vin jaune shaoxing
- 5 cl de sauce soja
- 1 bouillon cube - maison pour moi

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez tous les légumes en petits dés. J'ai découpé le chou rave en petites lanières.
- 2 Prenez votre wok. Arrosez-le d'huile de sésame et faites-y revenir tous les légumes pendant 10 minutes en les retournant régulièrement.
- 3 Déglacez avec le vin jaune. Ajoutez-y un peu de gingembre râpé ainsi qu'un bouillon cube maison. Poursuivez la cuisson 10 minutes.
- 4 Versez la sauce soja et laissez cuire encore 10 minutes.
- 5 J'ai servi mon wok de légumes anciens avec un tajine de boeuf au curry tikka masala. 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

