



Légumes variés

Cocotte de légumes d'hiver au citron et au persil



1h05 **20 min** **45 min** **0** **288**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

6 **Navet**
4 **Carotte(s)**
0.5 **Chou(x) blanc(s)**
6 **Topinambour**
100 g **Lardon(s)**
1 **Citron(s)**
25 cl **Bouillon de volaille**
1 verre(s) **Persil plat**
1 c. à café **Sel**
1 c. à café **Poivre**

Étape 1

Préparation

- 1 Prélever de larges bandes de zeste de citron à l'aide d'un couteau économe. Laver et effeuiller le persil. Mixer ensemble les zestes de citron et le persil.
- 2 Presser le citron.
- 3 Laver les légumes. Préparer et ciseler le chou.
- 4 Peler les carottes et les couper en rondelles. Peler les navets et les topinambours, puis les couper en morceaux.
- 5 Dans une cocotte, faire revenir les lardons pendant 5 minutes.
- 6 Ajouter les légumes dans la cocotte, verser le bouillon de légumes ainsi que le jus de citron, couvrir et laisser mijoter pendant 45 minutes en remuant de temps en temps.
- 7 Ajouter le mélange persil-citron, mélanger.

Étape 2

Dressage

1 Retirer la cocotte du feu et répartir les légumes dans un plat de service. Déguster chaud.