

semaine du 13 octobre

petit panier

pdt nouvelles

carotte

navet

poireaux

mache



grand panier

pdt nouvelles

carotte

navet

poireaux

mache

blette

salade sucrine

gamelle gourmande

Dans votre panier, il faut la moitié des navet, carotte, poireaux et quelques pdt. En plus, un oignon, une brique de crème, des bouillons cubes et des lardons. Faire fondre un peu de beurre dans une grosse poêle. Éplucher et couper les légumes en petits cubes, puis les jeter dans le wok, en commençant par l'oignon. Les faire revenir quelques minutes, puis ajouter un demi verre d'eau, la cuillère de maizena et les 2 bouillons cubes. Couvrir, et laisser mijoter à feu doux pendant 15mn puis remuer, rajouter la moitié de la crème et les lardons, un autre demi verre d'eau et mélanger. Couvrir à nouveau, et laisser mijoter pendant 30 mn, en vérifiant la cuisson et en mélangeant régulièrement.

Rajouter le reste de la crème au fur et à mesure, ainsi que de l'eau si besoin.

Au bout des 30 mn, vérifier la cuisson, et la prolonger si besoin.

Les légumes doivent être ultras fondants, les lardons bien cuits, et le tout doit être enrobé d'une sorte de sauce onctueuse.

Bonne cuisine!