



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pot au feu .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 bouquet garni (thym, romarin, laurier)
- 1 cœur de bouillon de légumes Maggi
- 1 courgette
- 2 navets
- 2 oignons
- 2 poireaux
- 6 petites carottes
- Sel, poivre

- Porter une grande casserole remplie d'eau légèrement salée à ébullition
- Laver, retirer la peau et détailler en morceaux épais chaque légume
- Les mettre à cuire à couvert 45 minutes à feu doux, incorporer le cœur de bouillon
- Surveiller qu'il reste toujours de l'eau. Lorsque les légumes sont fondants, stopper la cuisson
- Servir les légumes dans une assiette creuse, verser le bouillon parfumé par-dessus, servir chaud
- Assaisonner à convenance

