

Potée de légumes oubliés

Pour 4/6 personnes

Environ 1.5 kg de légumes anciens (p.e. de l'hélianthis, du cerfeuil tubéreux, des topinambours, des navets & des céleris longs)

* 2 gros oignons

* 3 cs de sirop d'érable

* 2 cs d'huile d'olive

* 1 bouillon-cube

Eplucher tous les légumes et les couper en morceaux de taille à peu près identique. Dans une grande cocotte, les faire revenir dans l'huile. Emietter le bouillon-cube et verser 300 ml d'eau. Faire cuire les légumes environ 30 minutes en couvrant à demi la cocotte. Lorsque les légumes sont tendres et le jus réduit, verser le sirop d'érable et laisser réduire jusqu'à ce que le jus enrobe bien les légumes. Servir bien chaud en accompagnement d'une viande rouge.