



POELEE DE LEGUMES NOUVEAUX



Pour 6 personnes:

- 1 botte d'asperges vertes
- 6 oignons nouveaux émincés pas trop finement
- 2 courgettes assez minces coupées en bâtonnets de la taille d'un petit doigt
- 1 botte de petits navets nouveaux
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 noix de beurre
- Sel et poivre

Laver et parer les asperges, les raccourcir à 10 cm et garder les queues pour faire un capuccino d'asperges. Les cuire quelques minutes dans l'eau bouillante salée pour qu'elles restent un peu croquantes. Égoutter et réserver.

Laver et éplucher les navets, les couper en 4, les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, réserver aussi. Faire revenir doucement les oignons dans un peu d'huile d'olive, ajouter la courgette coupée en gros bâtonnets couvrir avec un verre d'eau salée et faire cuire jusqu'à réduction complète du liquide.

Mettre alors la noix de beurre dans les légumes chauds, rajouter les pointes d'asperges et les navets, faire rouler le tout dans le beurre fondu. Dès que tous les légumes sont bien enrobés de beurre, saler un peu et poivrer généreusement.

Servir aussitôt.