

Les recettes du Père Croquant

Légumes et compotée aux parfums de printemps

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingredients

- 2 oignons verts
- huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 500 g de pommes de terre, et/ou autres légumes de début de printemps
- lamier blanc ou lamier pourpre ou lierre terrestre à petites fleurs violettes en fonction des goûts



Étapes

Hacher finement ail et oignon vert.

Faire revenir l'ail et l'oignon vert dans un fond d'huile d'olive dans une casserole large. Réduire à feu doux en compotée. Egoutter. Mettre de côté la compotée chaude et laisser couvert.

Faire sauter les pommes de terre à feu vif dans une poêle, puis réduire le feu et laisser à couvert. Surveiller jusqu'à cuisson complète des pommes de terre, décoller les pommes de terre si besoin.

Rincer légèrement les fleurs et feuilles aromatiques, et couper les éventuelles extrémités de tiges dures.

Servir les légumes sautés chauds, avec la compotée chaude en sauce, et dresser les assiettes avec les tiges complètes de fleurs et feuilles aromatiques.

