


POT-AU-FEU DE LÉGUMES, CRÈME AUX FINES HERBES

Préparation	10min
Cuisson	35min
Total	45min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

100 g de poireau	Sel
150 g de carottes	2 cuillères à café de poivre en grains FUCHS
200 g de rutabaga	2 feuilles de laurier FUCHS
200 g de pomme de terre à chair ferme	3 brins de persil
3 échalotes	6 brins de ciboulette
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol	5 brins de cerfeuil
100 g de lentilles Beluga	250 g de crème épaisse
2 cuillères à café de thym FUCHS	1 cuillère à café d'ail granulé FUCHS

Préparation :

1. Laver le poireau, le sécher et le tailler en biseau en rondelles d'env. 1 cm de largeur. Éplucher et tailler en gros cubes le rutabaga et les pommes de terre. Éplucher également les carottes et les échalotes et les couper en deux dans le sens de la longueur.
2. Laver le poireau, le sécher et le tailler en biseau en rondelles d'env. 1 cm de largeur. Éplucher et tailler en gros cubes le rutabaga et les pommes de terre. Éplucher également les carottes et les échalotes et les couper en deux dans le sens de la longueur.
3. Pendant ce temps, laver les aromates, les sécher et les hacher finement. Dans un bol mélanger les fines herbes et la crème. Assaisonner avec du sel et le poivre restant. Servir le pot-au-feu de légumes accompagné de crème aux fines herbes.

