

RECETTE

# Légumes d'hiver cuisinés en cocotte au suc de viande

ATHIERRY

**Portions: 4**

4 carottes

4 navets

4 pommes de terre

4 côtes de bette

4 branches de persil

5 centilitres jus de boeuf

10 centilitres fond blanc volaille

250 grammes poitrine paysanne blanchie

2 centilitres huile d'olive

Détailler la poitrine en 4 gros cubes qui seront braisés avec les légumes.

Éplucher les carottes, les conserver entières mais parer légèrement les extrémités.

Éplucher les navets longs en conservant les fanes.

Brosser les pommes de terre, les détailler en deux dans la longueur.

Sortir les fils des côtes de bette, parer les bords et détailler en biseau les extrémités.

Équeuter le persil, le laver puis l'essorer.

Dans une cocotte chaude, verser l'huile d'olive, rôtir le lard et ajouter les pommes de terre et les carottes, laisser rôtir, puis ajouter le reste des légumes, leur cuisson étant plus rapide.

Faire mijoter le tout, verser le jus de boeuf et braiser à feu très doux. Les légumes doivent devenir fondants. Ajouter, si besoin est, une partie du fond blanc de volaille dans le jus de réduction au jus de boeuf. Enrober les légumes du jus de cuisson et ajouter les pluches de persil.