



Cocotte carottes et pomme de terre



Ce ragoût est un petit plat simple et gourmand fait avec les moyens du bord : quelques carottes et pommes de terre, le tout revenu dans une cocotte et relevé à la moutarde à l'ancienne et aux herbes de Provence. J'ai ajouté deux tranches de jambon pour en faire un plat complet le soir.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400 g de pommes de terre
- 600 g de carottes
- 1 oignon
- 2 tranches de jambon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 tranches de jambon
- 1 cuillère à soupe de moutarde (à l'ancienne de préférence)
- sel, poivre
- herbes de Provence

Préparation :

Peler et émincer finement l'oignon. Le faire suer dans une cocotte avec un fond d'eau.

Peler les carottes et les pommes de terre, couper les pommes de terre en quartiers et émincer les carottes en rondelles. Verser les légumes dans la cocotte, ajouter 1/4 L d'eau et le bouillon-cube. Saler, poivrer et saupoudrer d'herbes de Provence.

En fin de cuisson, enlever le couvercle pour laisser le reste d'eau s'évaporer. Ajouter la moutarde et le jambon coupé en lanières. Remuer quelques instants et couper le feu. Servir bien chaud.

Le 27 Mars 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/03/27/index.html>