

Cocotte de petits légumes

Préparation : 15 mn, cuisson : 20 mn.

Pour 4 personnes.

1 botte de navets (250 g), 1 botte de carottes (250 g), 250 g d'asperges vertes, 1 botte de radis roses, quelques pois gourmands, 1 poignée de petits pois, 2 feuilles de laitue, 30 g de beurre, 1 c à soupe de farine, quelques brins de cerfeuil, sel, poivre, 125 g de pâte brisée.

Peler les navets en conservant le départ des fanes et les essuyer. Gratter les carottes et les radis roses sous l'eau courante en gardant aussi un peu de fanes, puis les essuyer. Laver et effiler, au besoin, les pois gourmands. Ecosser les petits pois. Nettoyer et essuyer les feuilles de laitue. Laver les asperges et en couper les pointes sur une dizaine de centimètres. Garder le reste des tiges pour un potage.

Préchauffer le four à 210° (th. 7). Tapisser une cocotte des feuilles de laitue, puis ajouter, pêle-mêle, tous les légumes et deux cuillerées à soupe d'eau. Etaler la pâte et la rouler en une sorte de boudin. L'appliquer sur le pourtour de la cocotte, poser le couvercle dessus. Appuyer pour fermer hermétiquement. Enfourner pour 15 mn. Pendant ce temps, mélanger le beurre et la farine et ciseler le cerfeuil.

Sortir la cocotte du four. Ouvrir juste avant de servir en cassant la pâte. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter le beurre manié à la farine et le cerfeuil. Servir.

Pour luter la cocotte, prendre une pâte fraîche toute prête au rayon frais des grandes surfaces.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.