



POIREAUX ET CAROTTES CONFITES AUX LARDONS



10 min



40 min



2 pers.

RÉALISÉ PAR

Recettes top chrono

Nouvelle recette tirée de: " Cuisine du Chef". Avec ce plat, il faut ajouter une protéine de votre choix. Il peut très bien accompagner une viande mijotée, mais aussi un beau poisson.

INGRÉDIENTS

- 2 poireaux
- 2 belles carottes
- 100-150g de lardons
- 1,5 cuillère à soupe de sucre
- 30g de beurre
- 1/2 cube de bouillon
- 200-250g de pommes de terre
- Gros sel marin
- Poivre
- Herbes de provence

MARCHE À SUIVRE

Eplucher les poireaux, ne conserver que le blanc. Puis les laver délicatement et les couper en tronçons de 5cm de long.

Eplucher les carottes et les tailler en bâtonnets.

Faire fondre le beurre dans une poêle.

Verser les légumes et faire cuire 5 minutes en remuant. Mouiller d'un verre d'eau et émietter le cube de bouillon.

Puis saupoudrer de sucre en continuant de remuer. Couvrir et laisser confire à feu très doux pendant 30 minutes.

Il faut que l'eau soit complètement évaporée et les légumes caramélisés.

Faire griller les lardons dans une autre poêle sans matière grasse.

Dresser les légumes dans une assiette et les parsemer des lardons.

Féculents

Laver les pommes de terre.

Sur une plaque de four, mettre un papier de cuisson (papier sulfurisé), puis sans ajout de corps gras, répartir les pommes de terre. Saupoudrer de gros sel marin, d'herbes de Provence et de poivre. Glisser la plaque dans le four préchauffé à 200°.

Remuer régulièrement pour une cuisson homogène. cuisson plus ou moins 30 minutes.

ASTUCES DU CHEF

Avec les légumes aux lardons vous pouvez ajouter des champignons de votre choix.

Il est aussi possible, selon vos envies, d'utiliser d'autres légumes de saison.

Si vous n'avez pas de petites pommes de terre nouvelles, les couper en dès pour une cuisson plus rapide.