

Légumes aux fines herbes

Ingrédients

- 2 cu. à table de beurre (ou huile et beurre)
- 3 tasses de carottes en tranches minces
- 2 tasses de céleri en tranches minces
- ½ tasse de piment vert en allumettes
- 2 cu. à thé de sucre
- 2 cu. à table d'eau
- 1 cu. à thé de sel
- Pincé de poivre
- 2 cu. à table de persil haché
- ¼ cu. à thé d'estragon

Préparation

1. Mettre le beurre (et l'huile), les carottes, le céleri, le piment, le sucre et l'eau dans une grande poêle épaisse. Couvrir hermétiquement. Cuire 7 minutes à minimum-moyen en secouant souvent.
2. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.
3. Ajouter le sel, poivre, persil, estragon et brasser délicatement.
4. Continuer la cuisson à couvert 3 minutes jusqu'à ce que tendre.
5. Notes : Si on met des champignons, attendre les 3 dernières minutes. On peut aussi ajouter 1c.T. de sauce Soya.