



Poêlée petits pois, carottes et pommes de terre

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 0 Persopoint par pers

- 320 gr de petits pois surgelés
- 500 gr de pommes de terre
- 150 gr de carottes
- 1 branche de céleri branche
- 1 cc d'huile d'olive
- 1/2 oignon
- sel, poivre

Eplucher et laver les pommes de terre et les carottes. Couper les pommes de terres en petits cubes et les carottes en rondelles. Les faire cuire à la vapeur, 10 minutes au Cookeo pour moi.

Faire blanchir les petits pois quelques minutes dans de l'eau bouillante.

Dans une grosse sauteuse faire chauffer l'huile et faire revenir l'oignon émincé.

Rajouter tous les légumes, le céleri branche coupé en tronçons, saler poivrer, couvrir et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Servir immédiatement.