

CHOU ROMANESCO / CAROTTES



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Mamigoz du blog : "[" Chez Mamigoz"](#)"

Ingrédients :

- 1 petit chou romanesco en bouquets
- 4 carottes en rondelles
- 700 g d'eau
- sel

Préparation:

- verser l'eau dans le bol puis saler
- mettre les légumes dans le varoma
- placer le varoma
- cuire environ 20 minutes température varoma vitesse 1
- déposer les légumes dans l'assiette
- saupoudrer de fleur de sel
- laisser fondre une languette de beurre