

## Légumes d'hiver en macédoine



pour 6 personnes :

- 1/2 Butternut
- 4 navets
- 4 pommes de terre
- 4 carottes
- 1/3 céleri
- 2 poireaux
- sel
- beurre

Eplucher et couper en petits dès les différents légumes.

Faire bouillir de l'eau bien salée

Plonger les navets et les carottes.

10 mn après ... ajouter les autres légumes et laisser le tout cuire 10 mn.

Surveiller la cuisson pour obtenir des légumes al dente.

(si vous avez le temps, vous pouvez faire cuire chaque légume séparément pour ajuster le temps de cuisson à votre goût)

Sortir les légumes de l'eau. Servir bien chaud avec un morceau de beurre.

## Velouté de légumes



pour 6 personnes :

- 1/2 Butternut
- 4 navets
- 4 pommes de terre
- 4 carottes
- 1/3 céleri
- 1 oignon
- sel, poivre
- crème fraîche de la ferme

Avec les mêmes légumes, coupés en morceau, ajouter 1 oignon coupé. Les couvrir d'eau salée.

Faire cuire, l'ensemble 20 mn.

Mixer le tout pour obtenir le velouté.

Servir chaud en ajoutant 1 cuillère à soupe de crème fraîche de la ferme.

