

Jardinière de légumes nouveaux

1 botte de carottes (4 personnes)

2 bols de pois

500 g de pommes de terre

3 petits oignons blancs

125 g de lardons

Ail

Huile d'olives

Herbes de Provinces

Sel et poivre

Ecossez les pois, épluchez les carottes et les pommes de terre, coupez-les en morceau.

Epluchez et émincer les oignons.

Dans une cocotte, versez l'huile d'olive. Ajoutez les lardons et les oignons. Laissez dorer en remuant quelques minutes. Saupoudrez d'ail.

Ajoutez les carottes et les pois. Mélangez le tout. Mettre le sel, le poivre et les herbes de Provence. Arrosez d'un peu d'eau pour ne pas que ça entache puis incorporez les pommes de terre.

Laissez mijoter à feu doux en couvrant jusqu'à cuisson complète des légumes.