

## MACÉDOINE DE LÉGUMES

- 6 carottes
- 5 pommes de terre à chair ferme
- 250 g de haricots verts
- 500 g de petits pois (250 g écosés)
- 2 navets
- 1 bouquet garni, sel et poivre

Eplucher les carottes, pommes de terre et navets; les découper séparément en dés d'environ 1 cm de côté. Ecosser les petits pois. Equeuter les haricots verts et les couper en petits morceaux de 1 cm.

Conserver les épluchures de légumes pour en faire un bouillon plus tard.

Dans un grand volume d'eau bouillante mettre le bouquet garni, saler et poivrer. Ajouter les dés de carottes; après 5 minutes les dés de navets; après 5 minutes les dés de pommes de terre, les morceaux de haricots verts et les petits pois. Laisser cuire encore 10 minutes environ, les légumes doivent rester croquant.

Egoutter le tout en conservant l'eau de cuisson avec le bouquet garni pour faire un bouillon de légumes avec les épluchures réservées.

Servir chaud en accompagnement ou bien froid mélangé avec de la mayonnaise maison en entrée.

