Mijoté de légumes anciens

Pour 7/8 personnes

Ingrédients : 4 panais – 4 carottes fanes – 500g de châtaignes – 2 courgettes – 2 oignons rouges – 4 tomates – 3 CS d'huile d'olive – 20cl d'eau

Épluchez, rincez et coupez vos légumes en morceaux moyens. Dans une cocotte en fonte, faites chauffer l'huile d'olive. Faites revenir vos légumes pendant quelques minutes qu'ils colorent un peu. Couvrir avec votre eau. Salez, poivrez.

Laissez mijotez au minimum 2h à feu moyen.

Si vos morceaux sont un peu gros, augmentez votre temps de cuisson. Vos légumes doivent être tendres et fondant.
Servir bien chaud avec une viande rôtie (ici du poulet) et un morceau de pain de campagne.

Bonne dégustation !