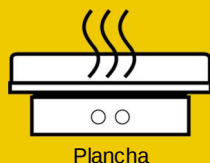
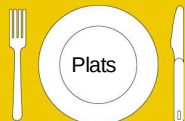


Poelée de légumes d'automne au vinaigre fumé

Méli mélo de carottes, panais, champignons, courgettes, chou fleur, tomates au thym et assaisonné au vinaigre de Bouteville.



Mise en place

Laver et éplucher les carottes, courgettes, panais.
 Puis les couper en bâtonnets de 3/4 cm de longueur
 Eplucher les 2 oignons et les émincer.
 Laver et préparer les sommets de chou-fleur.
 Laver les champignons et les couper en 4.
 Réaliser environ 1/2 litre de bouillon de volaille
 Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, saisir rapidement les légumes 2/3 minutes
 Ajouter le bouillon de volaille, 2 gousses d'ail écrasées, quelques feuilles de laurier et un bouquet de thym.
 Saler légèrement et laisser mijoter environ 15/20 minutes à feux doux.
 Ajouter en fin de cuisson un trait de vinaigre de Bouteville fumé, vérifier l'assaisonnement et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE FUME	7451	10 g
Bouillon de volaille		400 ml
Oignons		100 g
Thym frais		10 g
Tomates cerises		100 g
Carotte rouge		200 g
Choux fleur		100 g
Ail		30 g
Panais		200 g
Carottes		200 g
Champignons de Paris		300 g
Courgettes		200 g