



Les plats principaux

Potée de printemps avec son couvercle feuilleté

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de pommes de terre grenaille (coupées en deux)
1 oignon (haché fin)
1 carotte (en rondelles)
2 tiges de céleri (en dés)
1 poireau (en anneaux)
1 fenouil (petit, haché finement)
2 cuillères à soupe de farine
700 millilitres de bouillon de légumes
150 grammes petits pois (surgelés)
120 grammes d'asperges vertes (pointes)
2 cuillères à café de moutarde
80 millilitres de vin blanc (sec)
1 cuillère à soupe thym (feuilles frais)
2 brins d'estragon
1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 jaune d'oeuf (battu)
huile d'olive
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Blanchissez les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée. Chauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole profonde et faites revenir l'oignon et le poireau. Ajoutez les carottes, le céleri et le fenouil. Salez et poivrez. Faites mijoter à feu doux jusqu'à ce que les carottes soient cuites à point. Déglacez avec le vin et laissez évaporer.

En remuant, ajoutez la farine. Ajoutez le bouillon et la moutarde et laissez bien réchauffer. Éteignez le feu. Incorporez les petites pommes de terre, les petits pois et les pointes d'asperges. Assaisonnez avec le thym et l'estragon.

Mettez le tout dans un plat à four rond et graissé. Déroulez la pâte feuilletée et déposez-la au-dessus du plat à four. Avec un couteau tranchant faites une petite incision au milieu pour laisser échapper la vapeur. Appuyez les bords avec une fourchette.

Étalez le jaune d'œuf battu sur la pâte. Enfournez au moins 25 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

