



## Petits légumes à la grecque parfumés au vinaigre aux herbes de Provence. POUR 2 PERS.

2 PETITES CAROTTES / 1 MINI FENOUIL / 1 NAVET FIN / 3 OIGNONS GRELOT /  
1 ASPERGE BLANCHE / 2 CHAMPIGNONS BLANCS / GRAINES DE CORIANDRE /  
5 CUILLERES A SOUPE DE VINAIGRE DE VIN BLANC AUX HERBES DE PROVENCE /  
3 CUILLERES A SOUPE D'HUILE D'OLIVE / SEL / POIVRE.

- Eplucher tous les légumes.
- Pour une jolie présentation, couper les légumes pour leur donner la même taille:
- laisser les carottes en un morceau,
- couper le fenouil dans le sens de la longueur,
- couper les navets en quatre.
- Dans une cocotte, verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et quelques graines de coriandre afin de faire ressortir leur saveur.
- Faire chauffer 2 minutes.
- Puis ajouter les légumes et faire cuire 3 minutes en remuant de temps en temps.
- Verser un peu de vinaigre aux Herbes de Provence dans le fond de la cocotte: en s'évaporant, il va confire les légumes.
- Puis ajouter 4 cuillères à soupe de **vinaigre de vin blanc aux Herbes de Provence**.
- Poser le couvercle sur la cocotte et laisser mijoter pendant 8 minutes à feu doux.
- Avant de servir, ajouter un filet d'huile d'olive.