



- 4 pommes de terre de type Charlotte ou Roseval (environ 500 g)
- 1 poireau
- 2 carottes (environ 300 g)
- 8 petits navets (environ 150 g)
- 150 g de lardons fumés
- 50 g de beurre
- 1,25 l d'eau
- 1/2 cc de sel
- 1/4 cc de poivre moulu



Faire fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen.

Y faire dorer les lardons 2 à 3 min. Nettoyer le poireau et l'émincer.

L'ajouter dans la poêle avec les lardons et poursuivre la cuisson 5 min.

Peler et laver les pommes de terre, les navets et les carottes. Les couper en petits cubes (environ 5 mm).

Déposer tous les dés de légumes dans la cocotte et y verser également le contenu de la poêle (poireaux et lardons). Ajouter l'eau, saler et poivrer.

Mélanger, couvrir et cuire 2 h 30 en position «élevée».

**Parsemer d'un peu de persil ou de cerfeuil pour apporter de la fraîcheur et de la couleur.**

