



# ASPERGES EN COCOTTE DE LÉGUMES ET AROMATES



- 1 botte d'asperges blanches
- 1 oignon nouveau
- 1 carotte
- 4 gros champignons frais
- 1 branche de céleri
- 100 g de lard fumé
- 1/2 cube de bouillon de légumes reconstitué
- 15 cl d'eau
- Sel et poivre du moulin
- 20 g de beurre frais
- Un peu de cerfeuil



Faire frémir 15 cl d'eau dans une casserole et y dissoudre le demi cube de bouillon.

Détailler le lard fumé en lardons.

Peler les asperges, la carotte, l'oignon et la branche de céleri.

Couper tous les légumes en petits dés (sauf les asperges).

Nettoyer les champignons et les couper en tranches.

Couper le lard fumé en lardons et les déposer dans la cocotte.

Ajouter tous les dés de légumes et les champignons, verser le bouillon de légumes, assaisonner en sel et en poivre et mélanger le tout.

Déposer par-dessus les asperges.

Fermer la cocotte puis lancer la cuisson pendant 1h30 en position «faible».

En fin de cuisson ajouter le beurre frais et parsemer de cerfeuil ciselé.

**Tièdes en entrée ou servies avec une volaille rôtie pour un plat complet.**

