



- **1 botte de carottes fanes**
(environ 10/12 carottes nouvelles)
- **6 petites pommes de terre de type Charlotte ou Roseval** (environ 400 g)
- **1 oignon jaune**
- **1 cube de bouillon de légumes ou de volaille**
- **50 cl d'eau**
- **1 cc de sel**
- **1/2 cc de poivre moulu**
- **Persil plat pour la décoration**



Faire frémir 50 cl d'eau dans une casserole et y dissoudre le cube de bouillon.

Peler et nettoyer tous les légumes (pommes de terre, carottes et oignon).

Couper les pommes de terre en 4, les carottes en tronçons d'environ 2/3 cm et l'oignon en fines tranches.

Déposer tous les légumes en morceaux dans la cocotte, arroser du bouillon puis saler et poivrer. Mélanger, couvrir et cuire 2 h en position «élevée».

Parsemer de persil haché au moment de la dégustation.

En accord parfait avec le poulet rôti du dimanche !

