

Farandole de légumes à la mode Colette

Pommes de terre, panais, carotte, potimarron, brocolis etc,,,

Eplucher , rincer puis couper les légumes en bâtonnets, cubes, pyramide etc,,

Les faire cuire à l'eau bouillante salée et avec herbes diverses ou épices MAIS ils doivent restés croquants

Egoutter les légumes et les réserver (peut être fait à l'avance)

Au dernier moment, les mettre ds le lèche frite sur du papier cuisson bien huilé, parsemé de thym, poivre, éventuellement ail haché et faire dorer pour parfaire la cuisson,on peut ajouter des marrons ,

Pour les fleurettes de brocolis, se contenter de les blanchir,

Entourer la pièce de viande ou de poisson avec ces « morceaux » ,