

POT AU FEU GARNI

- 1 poireau
- ½ céleri boule
- 2 navets
- 4 carottes
- 4 choux-raves
- 1 clou de girofle
- 1 bouquet garni
- 2 c. à s. de vinaigre de vin
- 2 c. à s. d'échalote hachée
- 2 c. à s. de moutarde fine
- 2 c. à s. de câpres
- 3 cornichons
- 1 œuf dur
- 1 bouquet de persil, ciboulette et autres herbes fraîches
- Huile d'olive, sel, poivre



Épluchez et ou lavez les légumes. Placez-les entiers ou coupés en moitiés dans une marmite. Recouvrez d'eau froide, ajoutez le girofle, le bouquet garni et le poivre, portez à ébullition puis laissez cuire pendant le temps nécessaire. Dans un bol assemblez l'échalote et le vinaigre. Oubliez 5 minutes puis ajoutez la moutarde, les câpres, cornichons et œuf durs hachés fins. Ajoutez dans cette préparation 2 c. à s. de bouillon de cuisson puis de l'huile d'olive (selon convenance). Finissez avec le persil haché, du sel et poivre. Égouttez les légumes, répartissez-les dans les assiettes. Servez le bouillon à part en y ajoutant du persil, de la ciboulette hachée. Et n'oubliez pas la sauce...