

# POT AU FEU GARNI

1 poireau  
2 betteraves  
4 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,  
Huile d'olive, sel, poivre



Épluchez et ou lavez les légumes. Placez-les entiers ou coupés en moitiés dans une marmite (sauf les betteraves que vous cuirez à la vapeur). Recouvrez d'eau froide, ajoutez le girofle 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. N'oubliez pas les betteraves... Servez le bouillon à part en y ajoutant du persil ou mieux, de la ciboulette hachée. Et n'oubliez pas la sauce...