

La recette

de **BRENDAN STÉPHAN**,
chef de cuisine du
COLLÈGE DU BOIS DE LOQUÉРАН
à PLOUHINEC

NIKUJAGA DE LÉGUMES



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 30 minutes

- | | |
|--|--|
| • Pommes de terre à chair ferme 600 gr | • Bouillon de légumes |
| • Carottes 120 gr | • Ail 20 gr |
| • Oignons 120 gr | • Gingembre 20 gr |
| • Fèves vertes 120 gr | • Curry doux |
| • Pois gourmands 120 gr | • Sauce soja 15 ml |
| • Huile de tournesol 30 ml | • Coriandre fraîche et huile de sésame (facultatifs) |

- 1 Éplucher les pommes de terre, l'ail, les oignons et les carottes. Tailler les pommes de terre en gros cubes. Émincer les oignons et les carottes. Hacher l'ail et le gingembre.
- 2 Faire revenir à feu vif les oignons, les carottes, l'ail, le gingembre et le curry. Laisser suer jusqu'à obtention d'un oignon translucide.
- 3 Ajouter les pommes de terre et les dorer légèrement. Déglacer à la sauce soja. Mouiller avec le bouillon de légumes à hauteur.
- 4 Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'une pomme de terre ferme et fondante (environ 20 minutes).
- 5 Cuire les fèves et les pois gourmands séparément (en les maintenant légèrement croquants).
- 6 Dresser dans un bol, parsemer de coriandre fraîche ciselée et d'un trait d'huile de sésame. Servir.