

# Queues de lottes & julienne de légumes

Préparation : 20 mn - Cuisson : 50 mn

## Ingrédients :

Pour 5/6 personnes

Utilisez la cocotte de base\*

- 1,2 kg de queues de lottes
- 2 blancs de poireaux
- 3 pommes de terre
- 3 carottes
- 1/2 cèleri rave
- 1 échalote émincée
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 citron (zestes + jus)
- 10 cl de vin blanc sec
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel/poivre (selon convenance)

## Cuisson :

50 mn - Inversez à 20 mn

**HAUT :** maxi 20 mn puis mini

**BAS :** maxi 20 mn puis mini

- 1 Coupez les blancs de poireaux, les carottes, les pommes de terre et le céleri rave en julienne.
- 2 Coupez les queues de lottes en tronçon de 50 à 100 g.
- 3 Versez le tout dans un saladier avec les zestes et le jus du citron, l'huile d'olive, l'échalote et l'ail, mélangez le tout délicatement. Versez dans la cocotte.
- 4 Arrosez de vin blanc et mettez en cuisson cocotte fermée.

\*Si vous voulez faire cette recette dans la grande cocotte pour 6/8 personnes, augmentez d'un tiers les ingrédients.

## Cuisson :

60 mn - Inversez à 20 mn

**HAUT :** maxi 20 mn puis mini

**BAS :** maxi 20 mn puis mini



Recette adaptable au Vitalité 4000 : voir sommaire