

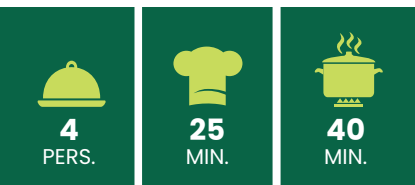
# FLAGEOLETS AUX LÉGUMES D'HIVER



## UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



**Chevriers - Flageolets verts de France**  
5 kg



## INGRÉDIENTS

- 200 g de flageolets Vivien Paille
- 2 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 3 carottes
- 3 branches de céleri
- 2 blancs de poireau
- 1 c.s d'huile d'olive
- 75 cl de bouillon de légumes
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel, poivre.

## ÉTAPES DE LA RECETTE

1. La veille, mettez les flageolets à tremper
2. Le lendemain, pelez et ciselez les échalotes. Pelez les gousses d'ail et écrasez-les
3. Épluchez, lavez les carottes, les branches de céleri et les blancs de poireaux. Taillez-les en sifflets de 2 à 3 cm.
4. Dans une cocotte, chauffez un filet d'huile d'olive et faites fondre les échalotes.
5. Égouttez et versez les flageolets. Remuez
6. Versez le bouillon de légumes, ajoutez le thym et le laurier et cuisez à feu moyen pendant 15 min. Puis salez, ajoutez tous les légumes et cuisez encore pendant 15 à 20 min.
7. Goûtez et prolongez éventuellement la cuisson si les flageolets vous semblent encore trop fermes. Donnez un bouillon pour réduire le jus jusqu'à ce qu'il soit assez sirupeux. Poivrez et servez.
8. Vous pouvez ajouter une saucisse de Morteau à mi-cuisson, vous aurez ainsi un plat complet.