

## Poêlée de légumes

**Temps de préparation 20 min**

**Temps de cuisson 30 min**

### Ingrédients

- ✎ 400 g de pommes de terre
- ✎ 4 fonds d'artichaut
- ✎ 200 g de haricots verts (surgelés)
- ✎ 100 g de salsifis (surgelés)
- ✎ 200 g d'asperges vertes
- ✎ 2 échalotes
- ✎ 2 c. à soupe de pignons de pin
- ✎ 40 g de parmesan
- ✎ 15 g de margarine
- ✎ sel et poivre



### Préparation

Faites cuire les pommes de terre à la pelure dans l'eau bouillante pendant 15 min. Épluchez-les et coupez-les en rondelles.

Faites bouillir une casserole d'eau salée.

Plongez-y les fonds d'artichaut, les salsifis et les haricots verts pendant 10 min puis égouttez-les.

Dans une poêle antiadhésive, faites fondre la margarine.

Pendant ce temps, pelez et émincez les échalotes.

Faites dorer les pommes de terre dans la margarine puis ajoutez les échalotes, les salsifis, les fonds d'artichaut coupés en deux, les haricots verts et les pointes des asperges.

Laissez cuire à feu vif jusqu'à coloration de tous les légumes.

Versez les pignons juste avant la fin de cuisson.

Assaisonnez avec le parmesan.

Servez.