



PALERON

AUX CAROTTES MULTICOLORES



4 personnes



Préparation
20 min



Cuisson
2h20



Repos
0 min



Temps total
2h40

INGRÉDIENTS

- 1 kg de Paleron
- 1 kg de Carottes de différentes couleurs (Blanches, jaunes et oranges)
- 3 oignons
- 2 branches de thym frais
- 3 feuilles de laurier
- Sel et poivre

- 1** Coupez le paleron en gros cubes. Pelez les oignons et les émincer.
- 2** Blanchir les cubes de paleron dans un grand volume d'eau bouillante (ne pas saler l'eau).
Egouttez et rincez les cubes de paleron.
- 3** Disposez les cubes dans une cocotte, ajoutez les oignons, le thym et laurier. Salez et poivrez. Versez de l'eau pour recouvrir le tout. Portez à ébullition.
Puis laissez cuire 2 heures à feux doux.
- 4** Pendant ce temps, pelez les carottes, les laver et coupez-les en rondelles.
Ajoutez les carottes au paleron et continuez la cuisson 20 minutes (feu doux)



Préparez ce repas la veille, réchauffé il ne sera que meilleur !