



Ingrédients

- 15 kg haricots verts surgelés
- 10 kg oignons frais
- 20 kg de pommes de terre épluchées crue en quart de lune
- 15 kg de petits pois surgelés
- 15 kg de carottes crues épluchées
- 3 kg de beurre
- noix de muscade moulue
- sel et poivre





Éplucher les oignons



Laver et désinfecter



Égoutter



Couper en petits
quartiers





Couper les carottes en rondelle et les mettre dans un bac gastro perforé



Mettre les pommes de terre en bac gastro



Mettre les petits pois en bac gastro perforé



Mettre les haricots verts en bac gastro perforé

Mettre les légumes à cuire en vapeur

- 20 mn pour les carottes et les haricots verts
- 15 mn pour les petits pois
- 10mn pour les pommes de terre





Pendant que les légumes cuisent,
faire fondre le beurre dans une
sauteuse



Faire dorer les oignons



Résultat à obtenir





Après coloration des oignons, ajouter les carottes, les haricots verts



Les petits pois et les pommes de terre



Saler, poivrer et mettre la noix de muscade en poudre



Mélanger le tout

Mettre en bac gastro et maintenir au chaud



Accompagnée d'une bavette grillée ou d'un plat en sauce

