

Panaché de légumes safranés

Temps de cuisson : 30 mn.

Pour 4 personnes.

1 échalote, 300 g de carottes, 160 g de navets, 350 g de poireaux, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), 2 dl de bouillon de volaille dégraissé, 6 pistils de safran, 1 c à soupe d'huile d'olive.

Faire cuire à couvert 1 échalote dans 1 c à soupe d'huile d'olive. Y ajouter les carottes, les navets, les poireaux, le bouquet garni, le bouillon de volaille et les pistils de safran.

Laisser cuire 30 min environ. Avant de servir, rectifier l'assaisonnement et parsemer d'une c à soupe de coriandre ciselée.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.