

# JARDINIÈRE DE LÉGUMES

*1 petit potiron coupé en lamelles  
3 carottes coupées en bâtonnets  
250 g de petits pois  
1 oignon haché  
1 bouquet de ciboulette  
300 g de pain rassis  
huile de tournesol  
30 g de margarine végétale  
sel-poivre*

*Fondre la margarine dans le wok et y faire revenir l'oignon, puis les autres légumes en dehors de la ciboulette. Assaisonner selon le goût. Cuire à l'étouffée un quart d'heure, jusqu'à ce que les légumes soient fondants.*

*Rissoler à l'huile le pain rassis coupé en gros cubes. Vous pouvez également réaliser ces croûtons à la friteuse, ils seront plus croustillants. Réserver.*

*Hacher la ciboulette et l'ajouter aux légumes. Servir aussitôt, garni de croûtons de pain.*