

## **Méli-mélo du jardin**

*4 portions*

### **Matériel nécessaire :**

- ❖ casserole
- ❖ cuillères et tasse à mesurer
- ❖ couteau d'office
- ❖ économètre
- ❖ planche à découper
- ❖ bol
- ❖ fouet
- ❖ casserole et marguerite

### **Ingrédients :**

- ❖ 1 tomate
- ❖ 200 g de haricots verts
- ❖ 4 œufs cuits durs
- ❖ 1 concombre régulier
- ❖ 2 pommes de terre bleues (ou autre variété)
- ❖ un peu de laitue
- ❖ 120 ml de votre vinaigrette préféré

### **Méthode :**

#### **Cuire les pommes de terre bleues**

Laver les pommes de terre bleues et les déposer dans une casserole. Ajouter de l'eau froide (à la hauteur des pommes de terre) et un peu de sel. Porter à ébullition et cuire 15 à 20 minutes, de façon à ce que la chair soit tendre.

#### **Trancher les pommes de terre bleues**

Ôter la peau des pommes de terre bleues et les trancher finement.

#### **Cuire les haricots verts à la vapeur**

Équeuter les haricots verts. Porter à ébullition un peu d'eau dans une casserole avec une marguerite. Dès que l'eau bout, ajouter les haricots verts et couvrir. Cuire pendant quelques minutes (5 à 6 minutes). Dès que les haricots sont cassants, les retirer et les rafraîchir aussitôt en les passant sous l'eau froide.

## Épisode 43 – Terrine végétarienne et méli-mélo du potager

### **Couper la tomate en quartiers**

Laver la tomate et ôter le pédoncule. Couper la tomate en 4, puis chaque quartier en 3.

### **Trancher le concombre**

Laver le concombre. Éplucher partiellement le concombre. Couper le concombre en 2 sur le sens de la longueur. Ôter les graines à l'aide d'une cuillère à soupe. Trancher finement.

### **Couper les oeufs en 4**

Écaler les œufs puis les couper en 4.

### **Dresser le méli-mélo**

Déposer une ou plusieurs feuilles de laitue dans une assiette. Parsemer les haricots verts au centre, déposer ensuite les pommes de terre bleues, les quartiers d'œufs et de tomate, les tranches de concombre, et arroser de vinaigrette. Servir.

**Variantes** : On peut ajouter des carottes râpées, des tranches de radis, des poivrons, etc. Laisser aller votre imagination!