

## Ingrédients

4 portions

- 2 oignons coupés en quatre
- 2 carottes coupées en rondelles
- 120 g de topinambour coupé en dés
- 250 g de potimarron coupé en dés
- 200 g de chou frisé non pommé (chou kale) coupé en lamelles
- 100 g d'endive, feuilles détachées
- 70 g de chou frisé non pommé (chou kale), feuilles détachées
- 50 g de beurre
- sel
- poivre
- 2 dl de vin blanc ou de bouillon de légumes
- 7 dl de sauce tomate
- 4 brins de thym effeuillés
- 2 brins de romarin effeuillés
- 2 brins d'origan effeuillés
- origan pour décorer



## Préparation

Préparation: 10min

Cuisson: 30min

Temps total: 40min

1. Dans une cocotte, faire revenir brièvement les légumes dans le beurre, saler, poivrer. Mouiller avec le vin blanc ou le bouillon, ajouter la sauce tomate et le thym, le romarin et l'origan. Braiser à feu moyen et à couvert en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

La sauce convient à tout type de pâtes. Varier les légumes au gré des saisons.

---

Par portion: Énergie: 1269kJ / 303kcal, lipides: 16g, glucides: 24g, protéines: 7g