

Wok végétarien



Ingrédients

- Huile d'arachide
- 800 g panais
- 800 g carottes
- 800 g céleri
- 800 g fenouil
- 800 g choux- romanesque
- 1500 ml crème fraîche
- 250 g moutarde de Gand
- Quelques feuilles de romarin, Poivre et sel

Méthode

1. Préchauffer le wok et verser l'huile. Commencer à cuire les carottes et le panais, en suite le fenouil et le choux-romanesque.
2. Ajouter le romarin et la moutarde de Gand. Pour terminer ajouter la crème fraîche et laisser épaissir.
3. Assaisonner de poivre et de sel.

**Cette recette est de
ELECTROLUX PROFESSIONAL**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be