

## Sauce aux légumes et huile d'olive

Une recette proposée par Pascal Aubert, le chef du secteur hôtelier de la clinique du Noirmont



### Ingrédients pour 4 personnes:

30 g de carottes oranges  
30 g de carottes jaunes  
30 g de racine de persil  
60 g de bouillon de légumes (5 g de poudre)  
10 g d'olives noires  
Huile d'olive  
Thym  
Ail  
Sel et poivre du moulin

### Mise en place:

Laver et éplucher tous les légumes  
Couper les deux sortes de carottes en brunoise et la racine de persil en petits triangles  
Emincer les olives  
Laver et équeuter le thym  
Hacher une gousse d'ail finement  
Préparer le bouillon

### Préparation:

Faire suer les légumes avec une goutte d'huile d'olive  
Ajouter le bouillon, étuver les légumes  
Au dernier moment, ajouter les olives, l'ail et le thym ainsi qu'un filet d'huile d'olive  
Rectifier l'assaisonnement  
Servir en garniture d'un filet de volaille ou de pintade sautée