



## Jardinière de légumes de madame Taillefer

Jardinière de légumes marinés	
6kg celeri	Bouillir eau,
1 chou fleur	vinaigre, sucre,
1 poivron vert rouge	graines, poivre
1lb petit oignon	5 minutes, enlever
4 carottes	l'écume.
1 balbe de fenouil	Ajouter les légumes
4f. Lauriers	chou fleur, celeri
1/2ct poivre-grains	carottes, oignons,
4g ail	(poivre (deuxième moitié
2ct grain celeri	Cuire 4 minutes)
3ct grain moutarde	3 minutes
3/4T sucre	oignons - blancher
	30 secondes - jeter
8T eau	Egoutter les légumes
4T vinaigre	Mettre en pot.
	Couvrir de vinaigre
	Ajouter ail, laurier,
	attendre 1 semaine.
	Réfrigérer.



