Légumes à la vapeur aux herbes et pesto

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 2 carottes
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 fenouil
- 1 c. à s. de pesto
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte de persil plat
- 1 c. à c. de muscade
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Laver et éplucher tous les légumes dont vous disposez. Couper en fines rondelles les carottes, courgettes et aubergines. Tailler en lamelles le fenouil.

Etape 2

Mettre 1 l d'eau dans le bol. Placer les légumes dans le grand panier vapeur assaisonné avec le sel, le poivre et la muscade. Faire une cuisson vapeur 30 min.

Etape 3

Egoutter vos légumes et les mélanger dans un saladier avec le pesto ainsi que les herbes fraiches ciselées. Servir vos légumes vapeur et les déguster aussitôt.