

RECETTE DE CUISINE

😊 Remettez dans l'ordre les étapes de cuisine :

<ul style="list-style-type: none">• Pour 6 personnes• Préparation : 15 minutes• Cuisson : 15 minutes• Difficulté : facile• Coût : moyen	INGRÉDIENTS <ul style="list-style-type: none">• 600gr de carottes• 600gr de navets• 6 pommes de terre• 1 botte d'oignons• 50 gr de tomates confités• 2 gousses d'ail• 2 cuillères à soupe d'huile d'olive• Sel, poivre	
---	--	---

Ajoutez les carottes, les navets et les pommes de terre, et remuez le tout.	1ère	
Enfin, ajoutez les tomates confités.	2ème	
Ensuite, faites légèrement chauffer l'huile dans une poêle ou un wok, versez-y les oignons et l'ail, et faites fondre à feu doux.	3ème	
Épluchez tous les légumes et nettoyez-les bien. Coupez-les en morceaux en fonction de vos goûts (petits ou gros morceaux).	4ème	
Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire pendant 15 minutes.	5ème	
Vérifiez l'assaisonnement et dégustez chaud.	6ème	