

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.	1è	
Enfin, ajoutez les tomates confités.	2è	
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.	3è	
Épluchez tous les légumes et nettoyez-les bien. Coupez-les en morceaux en fonction de vos goûts (petits ou gros morceaux).	4è	
Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire pendant 15 minutes.	5è	
Vérifiez l'assaisonnement et dégustez chaud.	6è	