

Recette : POÊLÉE AUX TROIS LÉGUMES !

Plats



POÊLÉE AUX TROIS LÉGUMES !

INGRÉDIENTS

2 pommes de terre
2 carottes
150 grammes d'haricots verts
1 noix de beurre
1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Éplucher et découper en très petit morceaux les deux pommes de terre.
2. Faire de même pour les carottes.
3. Déposer-les dans la poêle beurrée sur feu moyen.
4. Couvrir et remuer régulièrement.
5. Rajouter les haricots verts coupés en petits morceaux à mi-cuisson.
6. La cuisson dure environ **30 minutes** mais goûter de temps en temps.
7. Les pommes de terre et les carottes ne doivent pas être croquantes.

Un Conseil ?

Accompagner cette poêlée de pilon de poulet ou encore d'une belle entrecôte de porc ou de bœuf assaisonner selon vos envies.

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes



C'est à vous de jouer !