



LEGUMES EPICES

Ingrédients pour 3 personnes :

1 courgette
3 pommes de terre
3 carottes
1 oignon
15 cl d'eau
3 cs de crème fraîche
1 cc de mélange d'épices indiennes

Préparation

Nettoyez vos légumes puis détaillez les en tout petits cubes.

Dans une poêle huilée, faites revenir l'oignon jusqu'à celui-ci blondisse. Ensuite ajoutez vos cubes de légumes, et pour terminer les 15 cl d'eau.

Faites cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes.

Lorsque l'eau a complètement disparue de la poêle, ajoutez la crème fraîche et le mélange d'épices indiennes.

Servez chaud.

Bon appétit !