SAUTÉ DE POMME DE TERRE COURGETTES CAROTTES AU CURRY

INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre
- 1 courgette
- 5 carottes
- Curry
- Cumin
- 3 échalotes
- 2 gousse d'ail
- Beurre
- Huile d'olive 2 c-à-s
- Eau 15cl

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H30MN

PRÉPARATION

Épluchez les échalotes et l'ail et les hacher finement au couteaux

Pelez puis laver, les pomme de terre, courgettes, carottes et les découper en petits dés.

Dans une sauteuse faire chauffer 2 c-à-s d'huile d'olive et y faire revenir ail, échalotes

Peu après ajouter les dés de légumes

Remuez, versez 15 cl d'eau dans un bol, ajouter le cumin et le curry et versez sur les légumes.

Ajouter le sel, le poivre, le beurre et mélanger soigneusement le tout en laissant mijoter à feu doux 1 heure.