

Légumes rôtis dans la mijoteuse

- Ces légumes rôtis dans la mijoteuse sont parfaitement cuits!



Ingrédients :

- 3/4 de lb (340 g) de patates coupés
- 1 tasse (250 ml) de courge butternut
- 1 tasse (250 ml) de carottes coupées
- 1 oignon rouge haché
- 6 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe de thym frais
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

* Je vous invite fortement à ajouter les légumes de votre choix

Préparation :

1. Mettre tous les légumes dans la mijoteuse.
2. Assaisonner.
3. Ajouter de l'huile d'olive sur les légumes.
4. Faites chauffer à feu doux pendant 6 heures.

“

Vous préparez un gros repas et vous voulez être certain de ne pas vous tromper avec les légumes? Il faut absolument que vous tentiez le coup avec la mijoteuse!

24/12/2020

Ces légumes rôtis dans la mijoteuse sont parfaitement cuits!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)