

Légumes racines glacés



PERS.



Difficulté

Ingredients

1? Lavez, et coupez les légumes en dés.

2? Faites les cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

3? Une fois égouttés, faites dorer les dés à la poêle dans un fond d'huile.

4? Ajoutez le miel, le beurre et le romarin et faites revenir pendant 5 minutes environs.

5? Enfin, assaisonnez à votre goût.

Bon appétit!

