

## JULIENNE DE LEGUMES

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 25 à 30 min



### Ingrédients pour 8 personnes

- 500 g de carottes
- 500 g de courgettes
- 500 g de navets long
- 500 g de poireaux
- 80 g de beurre
- sel et poivre

### Etapes de préparation

1. Eplucher et laver les légumes.
2. Les tailler en julienne, à l'aide d'une mandoline puis les étuver dans le beurre.

