

## Ragoût de légumes

Pour 4 personnes.

1 petite botte de navets, 500 g de carottes, 500 g de pommes de terre, 2 gros oignons, 1 c à soupe de saindoux, thym, laurier, poivre, sel. De l'eau. Un peu de persil haché.

Hacher les oignons, couper les navets et les carottes en tranches et faire revenir le tout dans le saindoux, à découvert. Ajouter les épices et couvrir largement d'eau chaude. Laisser mijoter, à couvert pendant 1 heure. Ajouter alors les pommes de terre épluchées et continuer la cuisson pendant 1 heure environ.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.