



CANADA AGRICULTURE  
AND FOOD MUSEUM  
MUSÉE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DU CANADA

A FASCINATING WORLD  
UN MONDE FASCINANT



# Poêlée de légumes racines

## Ingrédients

2 tasses (500 ml) de pommes de terre rouges, coupées en dés  
1 grosse patate douce, coupée en dés  
3 grosses carottes, épluchées et tranchées  
3 gros panais, épluchés et tranchés  
2 petits navets, épluchés et coupés en morceaux  
1 jicama\* épluché et coupé en morceaux (peut être remplacé par des châtaignes d'eau ou des radis)  
¼ tasse (60 ml) de romarin frais, haché  
½ tasse (125 ml) d'huile (canola, tournesol ou olive)  
2 c. à table (30 ml) d'ail haché  
1 c. à table (15 ml) de sel  
1 c. à table (15 ml) de poivre

## Étapes

Placer tous les légumes déjà préparés dans un plat allant au four. Dans un petit bol, mélanger le romarin, le sel et le poivre avec l'huile. Verser ce mélange par-dessus les légumes et les retourner afin qu'ils soient bien recouverts du mélange d'huile. Faire cuire au four à 400°F (200°C) pendant environ 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres si on les pique avec une fourchette.

\*Le jicama est un tubercule comestible d'origine mexicaine. Il a un goût croquant, un peu sucré et féculent. Il peut être mangé cru ou cuit.