**Poêlée aux légumes d'hiver**

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 1 oignon
- 1 blanc de poireau
- 3 carottes
- 1 brocolis
- 4 pommes de terre
- Sel, poivre
- Noix de muscade
- 1 CàS d'huile d'olive
- 15 cl d'eau (à peu près)

Recette :

Épluchez les carottes et coupez-les en bâtonnets. Émincez l'oignon et le blanc de poireau. Faites revenir l'oignon, les bâtonnets de carottes et le blanc de poireau dans la cuillerée d'huile d'olive dans une sauteuse.

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes et rincez-les. Rincez le brocolis et coupez-les têtes. Ajoutez le tout dans la sauteuse.

Salez, poivrez, ajoutez de la noix de muscade et de l'eau (environ 15 cl). Remuez et couvrez à l'aide d'un couvercle. Remuez de temps en temps. Faites cuire pendant 25 mn jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Rajoutez un peu d'eau si nécessaire en cours de cuisson.

***http://www.evacuisine.fr/***