

**Courte description : Idéalement servi avec un riz basmati et un bon steak !**



## **Légumes grillés**

*Accompagnement*



Temps de préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 à 50 minutes

**Ingrédients** : 4 pommes de terre pelées coupées en dés  
3 carottes coupées en rondelles  
2 panais coupés en rondelles  
½ petit navet coupé en dés  
1 patate douce coupée en dés  
2 oignons coupés en "6 parties"  
4 gousses d'ail entières  
2 c.a. soupe d'huile pimentée Jepily  
Sel et poivre au goût

**Préparation** : Prendre une lèchefrite et déposer tous les légumes et les badigeonner d'huile pimentée à l'aide d'un pinceau. Ensuite saupoudrer les légumes d'assaisonnement Jepily.

Enfourner entre 40 et 50 minutes à 350F.  
Servir avec un steak et riz.

**Recette offerte par** : *Mon amie et cousine Chantal*

Bon Appétit !