



Notre recette

Légumes rôtis au four

(4 personnes)

Ingrédients :



4 carottes



4 pommes de terre



2 panais



2 oignons



3 c. à soupe d'huile d'olive



Thym ou romarin



Sel & poivre

Recette :

- 1 Préchauffez le four à 200 °C.
- 2 Épluchez et coupez les carottes, pommes de terre, panais et oignons en morceaux.
- 3 Disposez les légumes sur une plaque de cuisson.
- 4 Arrosez d'huile d'olive, ajoutez le thym ou le romarin, salez et poivrez.
- 5 Enfournez pendant 35 à 40 minutes, en mélangeant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les légumes soient bien dorés et tendres.

