



Légumes variés

Légumes anciens rôtis au four



1h10 **15 min** **55 min** **0** **338**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

300 g **Potiron(s)**
300 g **Carotte(s)**
5 **Pomme(s) de terre**
0.5 **Betterave rouge crue**
5 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**
5 c. à soupe **Huile d'olive**
3 branche(s) **Thym**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Avec un couteau, enlever la peau du potiron et celle de la betterave. Les détailler en tranches. Réserver.
- 2 A l'aide d'un économe, peler les pommes de terre et les carottes. Les détailler en gros quartiers. Réserver.
- 3 Dans un plat allant au four, déposer les légumes et les gousses d'ail. Saler, poivrer et parsemer le thym. Répartir l'huile d'olive.
- 4 Avec les mains, mélanger l'ensemble de la préparation afin de bien enrober les légumes avec le thym et l'huile d'olive.
- 5 Glisser dans un four préchauffé à 200°C (Th.6-7) et laisser cuire pendant 55 minutes.
- 6 Pour donner un aspect légèrement caramélisé aux légumes, saupoudrer un peu de sucre en milieu de cuisson.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les légumes du four et les débarrasser dans un plat de service.

