

Légumes rôtis au four

Ingrédients 8 personnes

- . 3 Pommes de terre
- . 3 Carottes .2 Panais
- . 2 Navets. 5 Topinambours
- . 3 échalotes. 6 gousses d'ail
- . Thym. Sauge. Laurier
- . Huile d'olive. Sel poivre



Préparation

1. Préchauffer le four à 180°

Peler et couper tous les légumes en morceaux moyens

Peler et hacher l'ail.

2. Placer tous les légumes et l'ail sur une plaque à four recouverte d'un papier sulfurisé, ajouter le thym, la sauge et le laurier, arroser d'un filet d'huile d'olive et mélanger le tout. Enfourner pendant 45 minutes, **(Surveiller la cuisson)** puis baisser le four à 150° et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.

Servir bien chaud.

Vaison accueil. atelier du 21 janvier 2026

Recette proposée par Eliane. Cuisinée par : Marie France.