

Légumes rôtis au four

Ingédients 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.