

LA RECETTE DES LÉGUMES RÔTIS

Temps de préparation : 15 minutes | Temps de cuisson : 1 heure



Ingrédients :

Prévoir environ 300 g de légumes par personne

- Choisissez les légumes dont vous avez envie : Pommes de terre, carottes, navets, céleri rave, courgettes pour les plus classiques
- Panais, patates douces, rutabagas, salsifis ou autres légumes « oubliés » pour changer.
- Quelques oignons et une tête d'ail
- Un peu d'huile d'olive et des herbes sèches si vous souhaitez parfumer votre préparation

> **Etape 1** : Laver, éplucher et couper en morceaux moyens vos légumes. Si ce sont des légumes bios ou du jardin, vous pouvez juste les laver et les couper en petits morceaux en laissant la peau.

> **Etape 2** : Mettre les légumes sur une plaque à four avec l'ail en chemise (en gousse, avec sa peau). Arrosez d'un peu d'huile d'olive, de sel, de poivre et des herbes.

> **Etape 3** : Mettre dans le four à 180° laisser rôtir ces légumes pendant au moins une heure, en surveillant de temps en temps.