LEGUMES D’HIVER AU FOUR

INGREDIENTS :

Légumes au choix, par exemple :

2 panais

3 topinambours

5 radis blancs

2 patates douces

3 carottes

3 petites pommes de terre

1 oignon

2 gousses d’ail

Herbes de Provence

1. Peler les légumes, les laver puis les détailler en rondelles fines.
2. Préchauffer le four à 180°
3. Disposer les légumes sur une plaque à four recouverte de papier cuisson.
4. Arroser d'huile d'olive, parsemer de sel, de poivre et d'épices. Mélanger l'ensemble puis enfourner pour 30 minutes de cuisson.
5. NB : Pas besoin de mettre d'eau, les légumes sont déjà riches en eau naturellement et seront tendres.