

LÉGUMES RÔTIS AU FOUR



Coupez en morceaux : carottes, patates douces, courgettes, oignons, poivrons. Arrosez d'huile d'olive, assaisonnez de thym, romarin, sel et poivre. Enfournez 35 minutes à 200°C en remuant à mi-cuisson.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 35 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 2 carottes en morceaux
 - 1 patate douce en cubes
 - 2 courgettes en morceaux
 - 1 poivron en morceaux
 - 2 oignons en quartiers
 - Thym, romarin
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Sel, poivre
-

Préparation

Etape 1

Disposez les légumes sur une plaque en une seule couche. Arrosez d'huile, assaisonnez. Enfournez 35 min à 200°C en remuant à mi-cuisson.