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.