

Légumes rôtis



Ingrédients

- 1,2 kg de pommes de terre
- 6 navets
- 6 carottes
- 1 tête d'ail
- 3 brins de romarin frais
- Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive

Pour 4 personnes

Préparation

Préchauffez le four à 200°C (th 6/7)

-Pelez-les et coupez-les dans la longueur.
-Brisez la tête d'ail pour séparer les gousses.
-Placez les pommes de terre et les carottes dans une grande remplie d'eau bouillante salée, et portez à ébullition. Laissez cuire pendant 5 minutes, puis ajoutez les navets et laissez cuire encore pendant 4 minutes.

-Egouttez les légumes dans une passoire en les laissant bien s'égoutter. Secouez bien les pommes de terre dans la passoire

-Faites chauffer la plaque du four à feu assez vif puis versez dessus une louche d'huile d'olive ou la graisse de cuisson de la viande.

Ajoutez l'ail et les feuilles de romarin puis tous les légumes. Salez, poivrez et mélangez bien pour les enrober d'huile et d'assaisonnements.

Etalez les légumes en une couche pas trop épaisse.

Enfournez et comptez 1 heure de cuisson pour obtenir des pommes de terre, carottes et navets parfaitement cuits et agréablement colorés. Servez dès la sortie du four avec votre rôti et son jus.