

## *Légumes d'hivers rôtis*

### *Pour 6 personnes*

*2 betteraves*

*1 fenouil*

*1/2 butternut*

*1 oignon rouge*

*3 grosses carottes*

*2 cuil à soupe d'huile d'olive*

*1 cuil à soupe de mélange d'herbe pour légumes (ou autre herbe ou épices)*

Préchauffez le four à 210°C.

Epluchez, lavez et coupez les légumes en morceaux. Les mettre dans une grand plat à gratin, arrosez les d'huile d'olive et du mélange d'herbe pour légumes (ou un autre assaisonnement a votre gout).

Enfournez à 210°C pendant 30 minutes puis baissez le feu à 180°C et continuez la cuisson pendant 40 minutes.

Servez !!