

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 !!