



PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE ET LÉGUMES AU FOUR



★★★★★ (189)

35 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 à 6** pommes de terre à chair ferme (800g)
- 800 g** de légumes, p. ex. carottes, céleri, oignons, betterave rouge,...
- 1 cs** d'huile de colza HOLL
sel & poivre
thym

PRÉPARATION

- 1** Préchauffer le four à 180 °C.
- 2** Laver les pommes de terre et les couper en tranches ou en rondelles. Parer les légumes et les couper en morceaux uniformes (env. 3 cm). Mettre le tout dans un plat et mélanger avec de l'huile en secouant légèrement le plat.
- 3** Assaisonner et répartir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer à volonté de thym et faire cuire pendant 25 à 30 minutes au four.