

Légumes rôtis

- 8 pommes de terre Roseval de taille moyenne
- 3 carottes jaunes
- 3 carottes rouges
- 2 têtes d'ail
- 2 oignons violets
- 10 brins de thym frais
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Brossez les pommes de terre Roseval sous un filet d'eau fraîche, séchez-les et faites quatre ou cinq entailles dans chacune d'elles. Glissez dans les incisions des petits brins de thym.

Coupez les têtes d'ail en deux horizontalement, émincez les oignons violets en quartiers. Epluchez les carottes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Disposez tous les légumes dans un plat, arrosez-les d'huile d'olive, assaisonnez-les de poivre fraîchement moulu et de fleur de sel.

Enfournez une quarantaine de minutes à 180°C et dix minutes à 220°C. Servez ces légumes rôtis en accompagnement d'un gigot ou d'un rosbif.

