

## LEGUMES RACINES ROTIS AU FOUR

**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

- 4 pommes de terre à chair ferme
- 4 navets
- 4 carottes
- ½ céleri boule
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de thym ou romarin
- Sel, poivre

**Préparation :**

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Éplucher les légumes.
3. Couper les légumes en morceaux de taille uniforme.
4. Les mettre dans un saladier, ajouter l'huile, les herbes, le sel et le poivre. Bien mélanger.
5. Répartir sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
6. Cuire 40 à 45 minutes, en retournant à mi-cuisson.
7. Servir chaud en accompagnement.