

Légumes racines

Légumes racines grillées

Ingrédients et méthode :

- Couper les légumes racines de votre choix (carotte, panais, navet, patate, oignon, betterave, topinambour, ail en chemise, etc) de même taille environ pour que la cuisson soit uniforme. Déposer dans un saladier, verser une bonne rasade d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, saler et poivrer.
- Parsemez de fines herbes séchées au goût (thym, romarin, persil, etc.)
- Ajouter un filet de sirop d'érable. Étendre uniformément sur une plaque à biscuit.
- Mettre au four à 375 degré env. 45- 60 minutes. Servez comme accompagnement pour vos grillades préférées.