



Tian automnal de légumes racines et butternut



4 pers



25 mn

Les ingrédients

- 1 butternut
- 2 carottes
- 2 betteraves
- thym
- huile d'olive
- sel, poivre

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Éplucher le butternut, les carottes et les betteraves. Les couper en rondelles fines de 3-4 mm d'épaisseur.

Etape 2

Dans un plat à gratin beurré, disposer les rondelles de légumes en les alternant par couleur : butternut, carotte, betterave. Les faire se chevaucher légèrement.

Etape 3

Arroser généreusement d'huile d'olive et parsemer de feuilles de thym. Saler et poivrer.

Etape 4

Couvrir le plat de papier aluminium et enfourner 30 minutes. Retirer l'aluminium et poursuivre la cuisson 10 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres et légèrement dorés.

Etape 5

Laisser tiédir 5 minutes avant de servir chaud ou à température ambiante.

