

RÔTI DE LÉGUMES D'HIVER AU ROMARIN

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h 10

INGRÉDIENTS

- 1 oignon rouge
- 2 carottes (± 200 g)
- 2 panais (± 300 g)
- 600 g de potiron
- 500 g de pommes de terre
- 200 g de champignons de Paris
- 2 gousses d'ail
- 2 brins de romarin
- 45 ml (3 c. à s.) d'huile d'olive
- 50 g de raisins secs
- 80 g d'amandes
- sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four sans la grille en chaleur tournante à 220 °C (Th 7/8).
2. Lavez et épluchez tous les légumes à l'exception des champignons.
3. Coupez les carottes en 2 dans le sens de la longueur et les panais en 4.
4. Tranchez les pommes de terre à l'aide du **MandoChef** (5/🔪), puis rincez-les et séchez-les.
5. Coupez les champignons en tranches avec le **Couteau « Tout Usage »** et l'oignon en 8.
6. Disposez les carottes, les panais, l'oignon, les pommes de terre, l'ail et le romarin dans l'**UltraPro 3,3 L**. Ajoutez l'huile d'olive, mélangez et couvrez. Faites cuire 25 mn au four traditionnel.
7. À l'aide du **MandoChef** (6/🔪) tranchez le potiron.
8. Ajoutez le potiron, les champignons, les raisins secs et les amandes dans l'**UltraPro**. Assaisonnez avec sel et poivre. Mélangez puis faites cuire au four, sans couvercle, environ 45 mn à 200 °C en mélangeant une nouvelle fois à mi-cuisson.
9. Servez avec du quinoa.