

# Légumes racines rôtis à l'huile de romarin |

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Dés de panais, céleri-rave et carottes à rôtis à l'huile de romarin.

## L'astuce du chef

Taillez les légumes de manière uniforme afin d'obtenir une belle cuisson.

## Ingrédients

Pour les légumes racines rôtis

- 400 Gr Céleri-rave
- 2 Unité(s) Carotte
- 2 Unité(s) Panais
- 4 Branche(s) Romarin
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

## Mise en place

Pelez et coupez les panais, les carottes ainsi que le céleri-rave en petits dés.

## Préparation des légumes rôtis

À l'aide d'un mortier et d'un pilon, écrasez le romarin avec une pincée de sel et un filet d'huile végétale jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Réunissez les dés de panais, de carotte et de céleri-rave dans un bol. Salez et poivrez. Ajoutez l'huile de romarin et mélangez. Déposez le tout sur une plaque à cuisson et faites rôtir au four pendant 15-25 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Réservez.

**Bon appétit!**