Légumes racines rôtis

4 unités	Carottes	4 unités
4 unités	Panais	4 unités
2 unités (petits)	Oignons	2 unités
30 ml	Huile d'olive extra-vierge	2 c. à soupe
8 gousses	Ail	8 gousses
Au goût	Romarin	Au goût
0.4 g	Fleur de sel	Une pincée

Préparation

1. Peler les carottes, les panais et les oignons. Couper les légumes en 2 dans le sens de la longueur et les oignons en quartiers.
2. Dans une poêle, chauffer l'huile et y mettre à sauter les légumes des 2 côtés: carottes, panais et oignon.
3. Ajouter le romarin.
4. Déposer la poêle dans le four préchauffé à 200° C (400° F) et cuire environ 15 minutes.
5. Sortir du four et saupoudrer de fleur de sel.

Donne 4 portions d'accompagnement.

Adapté de :
Jean Soulard – Noovo Moi
https://www.noovomoi.ca/cuisiner/recettes/recette.legumes-racines-rotis.1.1070318.html