

Légumes rôtis au miel

Ingrédients

- 60 g de beurre
- 2 c. à table de miel
- 4 brins de thym
- 3 carottes coupées en gros morceaux
- 2 panais coupés en gros morceaux
- 1 patate douce à chair orangée coupée en cubes
- 8 oignons grelot
- 8 topinambours (facultatif)

Préparation

Préchauffez le four à 400°F. Faites fondre le beurre à feu moyen dans un plat à gratin. Ajoutez le miel et le thym puis remuez.

Retirez le plat du feu puis incorporez la carotte, les panais, la patate douce, les oignons et les topinambours.

Salez et poivrez du moulin. Enrobez soigneusement les légumes de beurre au miel.

Faites cuire 1 heure, en remuant régulièrement pour que les légumes dorent de toutes parts.

Lorsque les légumes sont cuits, sortez le plat du four. Remuez délicatement et servez aussitôt.