



# Légumes des Jardins de Courances au four



# Légumes des Jardins de Courances au four

*Pour 4 personnes :*

2 betteraves jaune  
2 betteraves chioggia  
1 celeri rave  
4 pommes de terre *allianz*  
1 courge acorn (*cornue*)  
1 patidou  
romarin  
huile d'olive  
sel et poivre

Couper tout les légumes en quartier de 3 cm d'épaisseur sans les peler. Mettre dans la lèchefrite, ajouter l'huile d'olive et remuer. Hacher le romarin finement et mettez le sur les légumes. Saler et poivrer. Cuire 35 min à 220-250°.