Fées Mains by Marjorie

Légumes et courges d'automne rôtis au thym :

Les ingrédients pour 6 personnes : 1 potimarron – 1 patidou – 4 navets boule d'or – 3 carottes – 2 carottes jaunes – 4 pommes de terre – 1 oignon – 2 gousses d'ail – 6 brins de thym – huile d'olive – sel – poivre

Eplucher et laver les carottes, les navets et les pommes de terre puis les couper en morceaux.
Laver et éplucher le patidou avant de le couper en deux et d'en extraire les graines à l'aide d'une cuillère. Le couper en morceaux.
Laver et sécher le potimarron. Le couper en deux puis ôter les graines et les filaments à l'aide d'une cuillère. Couper le potimarron en morceaux.
Eplucher et émincer l'oignon. Peler les gousses d'ail et les couper en deux.

Dans un grand plat, verser un filet d'huile d'olive à répartir dans le plat puis déposer les courges et les légumes coupés en morceaux, l'oignon émincé et les gousses d'ail. Mélanger.
Verser un filet d'huile, saler à votre convenance et répartir des brins de thym lavés et séchés.

Recouvrir le plat d'une feuille de papier d'aluminium et enfourner le plat pendant 1h dans le four préchauffé à 180°C.
Arrêter le four et laisser le plat à l'intérieur toute la nuit.

Le lendemain, retirer le papier d'aluminium et remettre le plat dans le four préchauffé à 150°C pendant environ 1h. Vérifier la cuisson et servir en arrosant les légumes et courges rôtis de jus de cuisson.

Si le temps vous manque, n'hésitez pas à enchaîner les 2 cuissons.