

Arcoiris de Verduras asadas



Ingrédients pour 4 personnes:

250 gr de Poivrons rouges.
200 gr de Poivrons jaunes.
250 gr de jeunes Carottes.
250 gr de petites Courgettes.
100 gr de fleurs de Brocolis.
200 gr d'Oignons rouges.
Quelques brins de Thym frais.
1 filet d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
1 filet de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°
- Eplucher les oignons et les tailler grossièrement.
- Laver et tailler en rondelles ou en quartiers (selon) les autres légumes sans les éplucher.
- Déposer tous les légumes en une seule couche dans un plat allant au four.
- Parsemer de brindilles de thym, arroser d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.
- Enfourner et laisser cuire pendant environ 25 minutes.
- Lorsque les légumes sont cuits vous pouvez les servir.

Conseil:

Vous pouvez si vous le souhaitez en cuire plus et les conserver au réfrigérateur pendant 3/4 jours dans un récipient hermétique.