

Légumes racines rôti et vinaigrette



RÉALISATION

- Préchauffer le four à 190 °C. Peler les légumes.
- Les envelopper individuellement de papier aluminium et enfourner entre 20 et 30 minutes selon la taille des légumes.
- Les sortir du four et les couper en dés.
- Préparer une vinaigrette avec le Fusion, le vinaigre de Jerez, le sel et le poivre noir.
- Disposer les légumes chauds dans les assiettes et les assaisonner avec la vinaigrette.
- Dorer avec des jeunes pousses ou des herbes.
- Servir.

INGRÉDIENTS

- ▷ 800 g de légumes d'automne : betteraves rouges, panais, pommes de terre de différentes couleurs, céleri-rave
- ▷ 5 cuillères à soupe de Corman Fusion
- ▷ 2,5 cuillères à soupe de vinaigre de Jerez
- ▷ Jeunes pousses ou herbes condimentaires
- ▷ Sel et poivre noir