



Légumes grillés

Recette de V-ZUG SA



| | |
|------------------|-----------------------------|
| Préparation | 30 min |
| Temps de cuisson | 30 min |
| Portions | 4 |
| Appareil | Combair SE à partir de 2015 |

Préparation

- 2 fenouils
- 1 oignon doux
- 1 courgette
- 1 betterave rouge, de petite taille, crue
- 1 céleri, de petite taille
- 2 carottes
- 6 champignons
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Couper les fenouils et l'oignon en huit dans la longueur. Parer la courgette, la betterave rouge, le céleri et les carottes, puis les tailler en gros morceaux. Préparer les champignons et les couper en quatre.

Faire mariner tous les légumes, à l'exception de la betterave, avec l'huile, le sel et le poivre, puis les répartir sur la plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Faire mariner la betterave rouge à part, puis la déposer aussi sur la plaque. Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud humide 220 °C pendant 30 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le 11.12.2019

