



## Plat de légumes d'hiver

Ce plat de légumes colorés égayera une table festive !

### Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Coupez les poivrons rouges en deux et épépinez-les. Pelez le butternut et retirez les graines et les filaments. Épluchez les carottes, les navets jaunes et les patates douces. Épluchez l'oignon rouge et l'ail. Coupez les légumes en morceaux selon votre fantaisie. Laissez l'ail entier. Suggestion : Si vous voulez apporter une touche d'originalité à ce plat, vous pouvez découper les légumes à l'emporte-pièce, par exemple en petites étoiles.
3. Disposez tous les légumes sur une plaque de cuisson et ajoutez l'Alpro Soya Cuire et Rôtir Liquide et les herbes de Provence. Mélangez tous les ingrédients et assaisonnez de poivre et de sel. Faites cuire les légumes 45 minutes au four jusqu'à ce qu'ils soient à point.
4. Après la cuisson, sortez les légumes du four et finissez avec les graines de courge grillées.



8 portions



1h



### Ingrédients

- 2 cuillères à soupe d'Alpro soya Cuire et Rôtir Liquide
- 2 poivrons rouges
- 1 butternut
- 5 carottes
- 2 navets jaunes
- 3 patates douces
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 poignée de graines de courge grillées pour la finition
- poivre et sel

## À base de

Cuire et Rôtir Liquide

