



Les plats principaux

Plateau de tubercules, pommes de terre grenailles et fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de tubercule (carotte, panais, betterave rouge, navet, radis)
400 grammes de fromage de chèvre (en tranches)
4 cuillères à soupe de miel
800 grammes grenailles
1/2 cuillère à soupe thym (séché)
romarin (frais)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 220°C.

Épluchez tous les légumes et coupez-les en gros morceaux, coupez les grenailles en deux.

Mélangez tout ensemble avec un bon filet d'huile d'olive, le miel et le thym. Salez et poivrez puis versez le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez durant 35 minutes et après 25 minutes ajoutez les morceaux de fromage de chèvre et les branchettes de romarin.

Ustensiles de cuisine

Four

