

Légumes d'automne au four avec une trempette CAMBOZOLA



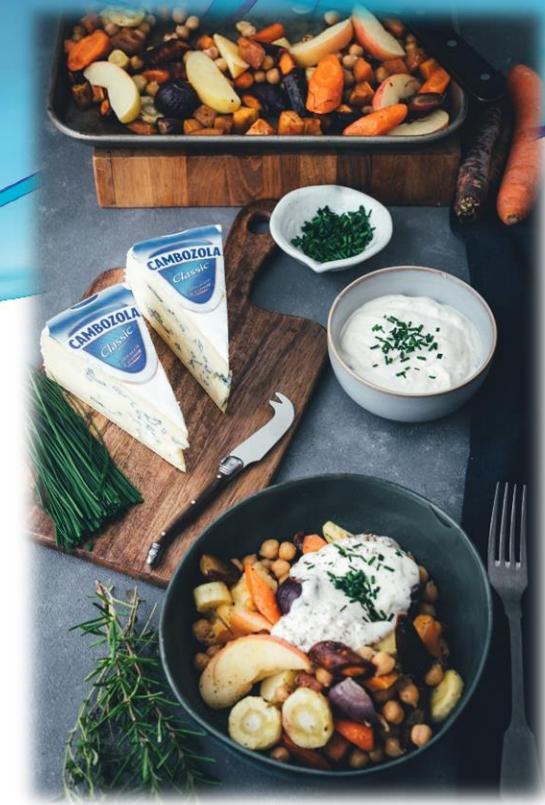
Ingrédients (pour 2 personnes)

Pour les légumes au four:

4 carottes colorées (environ 250 g)
2 petits panais (environ 150 g)
2 petits oignons rouges
1 grande patate douce ou 2 petites (environ 300 g)
1 branche de thym et 1 branche de romarin
1 pomme acide de taille moyenne
1 boîte de pois chiches (265 g en poids égoutté)
huile d'olive vierge
sel de mer et poivre noir fraîchement moulu

Pour la trempette CAMBOZOLA:

80 g de CAMBOZOLA en morceaux
150 g de crème sure
75 g de mayonnaise
1 cuillère à café de jus de citron
1 cuillère à soupe de ciboulette fraîche en rouleaux



Préparation:

1. Préparez d'abord la trempette CAMBOZOLA comme suit. Écrasez finement la CAMBOZOLA à la fourchette dans un bol ou réduisez-la directement en purée avec la mayonnaise jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Ajoutez la crème sure en remuant délicatement pour que le mélange ne devienne pas trop liquide. Ajoutez le jus de citron et les rouleaux de ciboulette, puis salez et poivrez. Couvrez et réservez au réfrigérateur.
2. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur en haut et en bas).

Légumes d'automne au four avec une trempette CAMBOZOLA



Préparation:

3. Épluchez les carottes, les panais et les patates douces et coupez-les en cubes ou en morceaux. Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Mettez tous les légumes dans un bol et mélangez-les avec environ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Ajoutez le thym et le romarin. Placez le tout en une seule couche sur une petite plaque de cuisson, en versant éventuellement un peu plus d'huile. Faites cuire au four environ 25 minutes.
4. Pendant ce temps, lavez la pomme, coupez-la en quatre, enlevez les pépins et coupez-la en tranches. Égouttez les pois chiches et rincez-les au robinet. Après les 25 minutes de cuisson, mélangez soigneusement les légumes sur la plaque, et puis ajoutez les tranches de pommes et les pois chiches et étalez-les sur le dessus. Remettez au four pendant 12 à 15 minutes.
5. Retirez les tiges des herbes et servez.

ASTUCE: Pour préparer le double de la quantité, utilisez une plaque plus grande.

