

Légumes d'automne rôtis au four



Pour 6 personnes

- 4 **potatoes**
- 1 grosse **patate douce**
- 1 petit **potimarron**
- 1 **oignon**
- 6 **carottes**
- 1 cuillère à café de sel gris
- 1 bonne pincée de poivre
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence (ou Epices Ximitxurri)
- 1 cuillère à café de paprika
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 ml de vin blanc sec

Épluchez tous les légumes, lavez-les et coupez-les en morceaux grossiers. Déposez les morceaux dans un saladier. Saupoudrez avec tous les épices et versez l'huile d'olive et le vin blanc. Mélangez.

Déposez sur la plaque de cuisson ou dans un grand plat allant au four.

Faites cuire 40 minutes à 190°C, chaleur tournante, et régalez-vous.