



Raclette de légumes-racines sur une plaque

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 350 g de pommes de terre
- 250 g de panais
- 250 g de topinambours,
- 250 g de carottes multicolores,
- 2 c. à soupe de beurre, fondu
- 6 tranches de fromage à raclette
- Sel et poivre du moulin
- Fines herbes, hachées (persil italien, thym frais...), pour servir

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Dans un grand bol, mettre les légumes. Arroser de beurre fondu. Saler et poivrer. Bien mélanger. Répartir sur deux plaques de cuisson.
2. Cuire au four environ 25 minutes, en remuant à mi-cuisson, ou jusqu'à ce que tous les légumes soient cuits et tendres.
3. Recouvrir les légumes de tranches de fromage à raclette et poursuivre la cuisson, environ 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
4. Poivrer, si désiré et parsemer de fines herbes hachées. Servir aussitôt.