

LÉGUMES AU FOUR AUX FINES HERBES FRAÎCHES ET À LA CRÈME

‘Tellement simple et pourtant tellement bon’



INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- ¼ de chou-fleur
- ½ bulbe de fenouil
- 2 branches de céleri blanc
- 4 carottes
- 4 asperges vertes
- 6 petites tomates
- 3 petites branches de thym frais
- 3 petites branches de romarin frais
- 3 petites gousses d’ail
- 1 dl de crème fraîche Pur Natur

LÉGUMES AU FOUR AUX FINES HERBES FRAÎCHES ET À LA CRÈME

'Tellement simple et pourtant tellement bon'

Laver et nettoyer les légumes. Les couper en gros morceaux. Porter de l'eau légèrement salée à ébullition. Y cuire uniquement le chou-fleur, le fenouil, le céleri et les carottes pendant 3 minutes. Egoutter les légumes. Disposer tous les légumes, avec les fines herbes fraîches, dans un plat allant au four avec couvercle. Poivrer et saler et ajouter les gousses d'ail coupées en deux. Ajouter la crème. Placer le plat dans le four préchauffé à 180 degrés pendant 45 minutes.

Un plat cuit au four est le plus beau quand il sort tout juste du four. C'est pourquoi je choisis un beau plat allant au four que je peux mettre sur la table et je dresse les assiettes à



Recettes: Pascale Naessens
Photo: Luk Thys