

COMBIEN DE TEMPS FAUT-IL CUIRE LES LÉGUMES AU FOUR

1

Préchauffez
le four à 220 °C

2

Coupez les légumes,
ajoutez un filet
d'huile d'olive
et assaisonnez

3

Étalez les légumes
sur une plaque
et enfournez !



HARICOTS VERTS

10 min



ASPERGES

12 à 15 min



COURGETTE

15 à 20 min



BROCOLI

20 à 25 min



**COURGE
BUTTERNUT**

20 à 25 min



PANAIS

20 à 25 min



CHOU-FLEUR

25 à 30 min



CAROTTES

25 à 30 min



**OIGNONS
ROUGES & BLANCS**

25 à 30 min



**PATATES
DOUCES**

30 à 35 min



**POMMES
DE TERRE**

30 à 35 min



**CHOUX DE
BRUXELLES**

30 à 35 min