

Petites betteraves rôties au romarin

Ingrédients par personne :

- 2 betteraves crues
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de romarin
- 1 CS d'huile d'olive

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Nettoyez les betteraves et épluchez-les.
3. Coupez-les en morceaux.
4. Epluchez l'oignon, coupez-le également en morceaux selon votre goût.
5. Mélangez les légumes avec l'huile, salez et parsemez de romarin.
6. Disposez-les dans un plat, enfournez pour 30 minutes à 180 °C et dégustez !

