

Pommes de Terre au Laurier et betteraves rôties

Ingrédients :

- 6 pommes de terre à chair ferme (800g)
- 400 g de betteraves
- 2 oignons doux blancs
- 2 dl de vin blanc
- 3 dl de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 poignée de sarriette
- 3 feuilles de laurier
- sel et poivre



Préparation :

Portez le bouillon à ébullition avec le vin et ajoutez les feuilles de laurier. Couvrez et laissez mijoter 10 minutes.

Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans le bouillon pendant 10 minutes, puis égouttez-les.

Coupez les pommes de terre, oignons et betteraves pelées en gros morceaux, et disposez-les sur une plaque allant au four. Salez, poivrez et parsemez de sarriette hachée.

Versez un peu d'huile d'olive sur les légumes, et faites rôtir pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.