



Pomme de Terre & Brocoli

Recette Visuelle
par DAREBEE

© darebee.fr

4 pommes de terre
500g de brocoli surgelé

AMÉLIORER : Ajouter des canneberges, des noix, du vinaigre balsamique et des graines de sésame.

2 PORTIONS

INSTRUCTIONS

1. Sortir le brocoli du congélateur. Éplucher et trancher les pommes de terre. Les disposer sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.
2. Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7). Rôtir les pommes de terre pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Sortir du four et retourner.
3. Ajouter les bouquets de brocoli et assaisonner à sa convenance. Remettre au four et cuire encore 10 minutes.
4. Transférer les pommes de terre et le brocoli dans une assiette.
5. Ajouter les canneberges séchées et les noix.
6. Arroser de vinaigre balsamique et parsemer de graines de sésame.

