



# MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTIS

*Accompagnements, Sélection du Chef*

*Sel de mer*

Niveau de difficulté: ●○○○○○

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes



Pour d'autres délicieuses recettes, visitez

[www.selwindsor.com](http://www.selwindsor.com)

## Ingrédients

2 tasses	fleurons de chou-fleur
2 tasses	patates douces (en dés)
2 tasses	choux de Bruxelles (coupés en deux)
1/4 tasse	huile d'olive extra-vierge (divisée)
1 c. à table	curcuma moulu
1 c. à table	jus d'orange
1 gousse	ail (émincée)
1 c. à thé	Gros sel de mer Windsor®

## Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

---

2. Remuer les légumes dans 3 c. à table (45 ml) d'huile. Rôtir pendant 45 minutes.

---

3. Combiner le reste de l'huile, le jus d'orange, le curcuma, l'ail et le sel.

---

4. Verser la sauce au curcuma sur les légumes rôtis; remuer pour enrober.  
Continuer à rôtir encore 15 minutes; ou jusqu'à ce que la patate douce puisse être piquée à la fourchette.

**Portions : 4 portions; 1 tasse (250 ml)**

Par portion | Calories 230 | Lipides 14 g | Glucides 22 g | Protéines 4 g