



## Légumes racines au pastis en papillote

**Pour 4 personnes :**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 25 minutes**

- 4 carottes (environ 180g)
- 3 navets jaunes (240g)
- 3 topinambours (170g)
- deux pincées de 4 épices
- deux tours de poivre du moulin
- 1 càs de cassonade
- 2 càs d'huile d'olive
- 3 càs de pastis (+ 2 càs, facultatif)
- sel

Eplucher tous les légumes et les couper en morceaux (cubes, frites, lamelles) de taille à peu près équivalente.

Les mettre dans un saladier. Ajouter les épices, la cassonade, l'huile d'olive, le sel et 3 càs de pastis. Bien mélanger (avec les mains, c'est plus facile).

Préparer la plaque qui contiendra les légumes.

Découper deux grandes feuilles de papier sulfurisé et déposer les légumes sur une des deux feuilles (la dimension des feuilles doit être légèrement supérieure à celle de la plaque - quelques cm).

Fermer la papillote hermétiquement et enfourner pour 25 minutes dans un four préchauffé à 210°.

Pour un goût de pastis plus prononcé, ouvrir la papillote en fin de cuisson, verser 2 càs de pastis et remettre au four (papillote ouverte) 5 minutes supplémentaires.