

Carottes "Rainbow" rôties au four



Pour 4 personnes :

Une barquette de carottes multicolores
ou 3 carottes de chaque couleur (orange, jaune et violette)

Quelques champignons de Paris (*fac*)

4 CS d'huile d'olive + 1 à 2 CS d'huile de sésame

2 gousses d'ail hachées

1 gros oignon émincé

4 CS de sauce soja + 2 CS de nuoc-mam

1 CC de gingembre en poudre

1 CS de graines de sésame

2 CS de cacahuètes hachées

Poivre

- Éplucher les carottes, les couper en 4 ou en 6, dans le sens de la longueur, puis en deux, si elles sont longues.
- Déposer les carottes sur une plaque à pâtisserie, recouverte de papier cuisson.
- Ajouter les autres ingrédients par dessus et bien remuer pour enrober les carottes (ainsi que les champignons, ici).
- Enfourner pour 45 minutes à 180°C (th. 6), en remuant à mi-cuisson.

