

# TARTINES CHÈVRE ET LÉGUMES D'AUTOMNE

## INGRÉDIENTS POUR 4 TARTINES

- 2 carottes
- 1 betterave rouge crue (petite)
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Du pain de seigle tranché
- Du fromage de chèvre frais
- Sel, poivre du moulin
- Noisettes
- Roquette

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN  
CUISSON : 10 MIN

## PRÉPARATION

1.
  - Préchauffer le four à 200°.
  - Préparer les légumes à faire rôtir : éplucher les carottes et la betterave rouge.
  - Couper le tout en lamelles, puis émincer l'oignon.
2.
  - Déposer le tout sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Arroser d'un peu d'huile d'olive et mélanger avec les mains pour bien imprégner le tout.
  - Enfourner pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient fondants.
  - A la fin de la cuisson, saler et poivrer.
3.
  - Dresser les tartines : les faire griller au four ou au grille-pain, les tartiner de chèvre frais, ajouter les légumes rôtis, de la roquette, des noisettes et servir immédiatement