

# BETTERAVE RÔTIE

6 betteraves longues  
6 pommes de terre  
2 Càs d'huile d'olive  
2 Càs de miel  
Sel, poivre du moulin  
Herbes fraîches au choix  
(thym, romarin, ...selon  
vos goûts)  
Feta  
Jus de citron  
Sumac



Préchauffer le four à 220°C.

Couper les extrémités des betteraves et bien broser celles-ci sous l'eau courante (ou peler au couteau les parties où la terre est incrustée). Préparer les pommes de terre en les épluchant ou les brossant, les sécher avant de les mélanger à l'huile.

Couper les betteraves en quartiers ainsi que les pommes de terre, les déposer dans un grand bol et ajouter l'huile d'olive, le miel, le sel et le poivre et des fines herbes ciselées ou effeuillées au goût. Bien remuer.

Étaler les betteraves en une seule couche sur **une plaque de cuisson** et mettre au four jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées (environ 25-30 minutes).

Sortir du four et laisser refroidir à la température de la pièce.

Transférer sur une assiette et arroser d'un filet de jus de citron, garnir de feta et pour la touche finale, saupoudrer d'un peu de sumac.