

## TIAN DE LÉGUMES D'HIVER

---

Pour 6 personnes / 15 min de préparation / 1 h de cuisson

*Ingrédients*  
2 patates douces  
3 panais  
4 carottes  
6 cuil. à soupe de miel  
de thym  
3 branches de thym  
6 cuil. à soupe d'eau  
6 cuil. à soupe  
d'huile d'olive  
Sel, poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8). Lavez et épluchez les légumes puis coupez-les en fines lamelles au couteau ou à la mandoline.
2. Dans un plat à gratin, disposez les rondelles de légumes à la verticale en les alternant. Répartissez le miel sur le tian, puis arrosez-le d'eau et d'huile d'olive. Salez, poivrez, effeuillez dessus les branches de thym.
3. Laissez cuire 1 h. À mi-cuisson, à l'aide d'une spatule en bois, aplatissez les légumes devenus plus tendres, de façon à ce qu'ils soient immergés dans le jus de cuisson.

Intercaler avec des champignons -  
( on peut mettre aussi quelques  
rondelles de pommes de terre. )