

## Glycopatates et carottes au four

### **Ingédients:**

6 pommes de terre douces

3 carottes

5 c.à.s. huile d'olive Mytilinia Gi

2 c.à.s. beurre

1 c.à.s. thym Mytilinia Gi

2 c.à.s. crème d'ail au sel + origan Mytilinia Gi

2 c.à.s. petimezi « Lelas »

Sel marin Mytilinia Gi

Poivre noir au moulin

### **Préparation :**

Préchauffez le four à 190°

Lavez et coupez le p.d.t. en tranches épaisses.

Pareil pour les carottes.

Mélangez l'huile d'olive au reste des ingrédients dans un grand bol et mettez les p.d.t. et les carottes. Qu'ils soient bien mêlés.

Placez-les dans un plat à four et couvrez avec le beurre, en petits morceaux.

Couvrez pendant 15 minutes au début puis encore 30 à découvert, jusqu'à devenir dorées et bien mou.

Entretiens mélangez souvent, en faisant attention aux liquides.

Accompagnez le saumon ou une viande au four, pas très grasse.

Καλή όρεξη. !!!