

Légumes anciens au four, sauce rouge au gingembre



Les légumes

Couper en morceaux assez gros des panais, topinambours, carottes, fenouils, échalottes et pommes de terre.

Préchauffer le four à 7 (210°)

Déposer les quartiers de légume sur la plaque du four (avec papier de cuisson) les saupoudrer de romarin, thym, poivre, huile d'olive

Enfourner 40 mn.

Sauce rouge au gingembre

Faire revenir à l'huile d'olive de l'ail et les pointes du fenouil hachées très finement, puis y ajouter deux tomates coupées en petits carrés.

Piler du gingembre frais et des feuilles de citronnier, les ajouter à la sauce.

Au bout de 15 mn ajouter des zestes de citron râpés, saler (sel de Hawaï) poivrer, laisser à feu doux pendant 30 mn.

La sauce n'est presque plus liquide

Dressage

Dans chaque assiette, déposer un peu de chaque légume grillé, accompagner de la sauce au gingembre et de deux figues fraîches ou "décongelées maison".