 **Légumes d'automne rôtis**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 900 g de** [**courge**](https://recettes.de/courge) **(épluchée)  
- 900 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre) **(épluchée)  
- 1 gros** [**oignon rouge**](https://recettes.de/oignon-rouge) **- 2 gousses d'ail  
- 3 cas d'huile d'olive  
- 1 càs d'** [**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence) **- sel & poivre du moulin  
- 1** [**saucisse de Morteau**](https://recettes.de/saucisse-de-morteau)

**La plaque du four**  
**Préchauffage du four à 160° C** http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg

Éplucher et épépiner la courge et la couper en gros dés  
Éplucher les pommes de terre et les couper également en dés.  
Éplucher l'oignon et l'ail dégermé, les émincer.

Enlever la peau de la saucisse et la couper en dés.  
Disposer tous les légumes sur la plaque.  
Saler, poivrer, arroser d'huile et saupoudrer d'herbes de Provence.  
Ajouter les dés de saucisse.  
Bien mélanger.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Sortir la plaque, mélanger les légumes et enfourner pour encore 20 minutes.  
Servir chaud ou tiède.