

**Pommes de terre radis et fenouil rôtis**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/07/pommes-de-terre-radis-et-fenouil-rotis-p1250234-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Les légumes :  
- 500 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre) **(amandine pour moi)**  
**- 200 g de** [**radis**](https://recettes.de/radis)  
**- 1 bulbe de** [**fenouil**](https://recettes.de/fenouil) **(400 g)**  
**- 4 càs (2+2) d'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 1 branche de** [**menthe**](https://recettes.de/menthe)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 210°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éplucher, laver et sécher les pommes de terre.  
Les couper en gros quartiers.  
Les arroser de 2 cuillerées d'huile, saler, poivrer et bien mélanger.  
Les étaler sur la plaque du four.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Pendant la cuisson, nettoyer le fenouil et le couper en morceaux.  
Nettoyer les radis et les couper en tronçons.  
Mélanger fenouil et radis avec 2 cuillerées d'huile, du sel et du poivre.  
Sortir la plaque du four, et ajouter fenouil et radis aux pommes de terre.  
Bien mélanger et enfourner pour 15 minutes.

**La sauce :   
10 g d'huile d'olive**  
**- 10 g de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- ½ càc de** [**sirop d'érable**](https://recettes.de/sirop-d-erable) **-½ càs de moutarde**  
**- sel & poivre du moulin**

Mélanger tous les ingrédients dans un petit bol.  
Lorsque les légumes sont cuits, les arroser de sauce, ajouter la menthe et mélanger.  
Servir chaud ou tiède.