



Mélange de légumes d'été au four

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 aubergine
- 2 poivrons
- 2 courgettes
- une 20taine de tomates cerise
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- herbes aromatiques de votre choix (origan, thym, romarin)
- sel, poivre



Faites chauffer le four à 180 degrés.

1. Détaillez tous vos légumes en dés (dés de courgette un peu plus gros que les autres).
2. Mettez le tout dans un grand saladier, parsemez avec les herbes aromatiques, le sel et le poivre.
3. Ajoutez-y finalement l'oignon et la gousse d'ail finement coupée.
4. Mettez le tout sur une plaque de four et laissez cuire.

Cuisson : 40 min.

Dès que c'est prêt, arrosez d'huile d'olive.