Légumes rôtis

27/11/2018 à 10h53

Par Rémy Labarrière

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1 kg de poivrons verts, rouges et jaunes
- 500 g de courgettes
- 500 g d'aubergines
- 4 gros oignons
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Herbes de Provence

Préparation :

- Coupez les courgettes, les aubergines et les poivrons en triangles irréguliers;
- Débarrassez-les dans un grand plat et arrosez-les d'huile d'olive
- Assaisonnez puis ajoutez l'ail finement haché et les herbes de Provence
- Enfournez à 180°C ou 190°C pendant 20 minutes, puis finissez la cuisson à 160°C.

L'astuce du chef :

A déguster chaud ou froid.