



GRATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 poivrons oranges
2 poivrons rouges
2 petites aubergines
2 courgettes
1 gousse d'ail
2 tomates
100g de poudre d'amandes
100g de parmesan râpé
basilic
huile d'olive

Couper les aubergines non pelées en rondelles, poudrer de sel et laisser dégorger 30min dans une passoire.
Préchauffer le four à 180°.
Couper les courgettes en longues tranches fines.
Ebouillanter les tomates, les peeler et les couper en quartiers.
Couper les poivrons en quartiers, les aplatis au couteau.
Dans un plat huilé, alterner les légumes. entre chaque couche, parsemer de parmesan, basilic cisclé, poudre d'amandes. Saler et poivrer.
Arroser d'huile d'olive.
Recouvrir le dessus d'une dernière couche amandes/parmesan et enfourner pendant 30min.
Ciseler du basilic par-dessus au moment de servir.
Déguster.