



LÉGUMES D'ÉTÉ CONFITS À L'AIL ET BROUSSE AUX HERBES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 tomates
1 aubergine
2 courgettes
1 poivron
1 fenouil
1 tête d'ail
thym frais
huile d'olive
200g de brousse
menthe fraîche
coriandre fraîche
ciboulette
100g de pignons de pin
2 oignons nouveaux

Préchauffer le four à 180°.

Couper les légumes en morceaux grossiers et les disposer sur une plaque.

Détacher les gousses de la tête d'ail et les ajouter en chemise parmi les légumes avec du thym frais.

Arroser d'huile d'olive, saler et poivrer et enfourner 2h en remuant régulièrement et en baissant la température si ça colore trop.

Dans un bol, mélanger la brousse et les 3 sortes d'herbes ciselées, poivrer.

Faire griller à sec les pignons dans une poêle.

Emincer les oignons nouveaux.

Lorsque les légumes sont confits, servir accompagnés de brousse, pignons et oignons.

Variante : arroser d'un filet de vinaigre balsamique et remplacer la brousse par de la ricotta ou un fromage de chèvre/brebis frais. On peut aussi ajouter quelques olives noires.

Déguster.

