

Fartine Campagnarde Courgettes - Aubergines – Tomates - Olives

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| - PAIN | 1 grande tranche épaisse |
| - HUILE D'OLIVE | 4 c à soupe |
| - ORIGAN | un peu |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 2 c à soupe |
| - COULIS DE TOMATES | 1 c à soupe |
| - COURGETTE(S) | ½ |
| - AUBERGINE(S) | ½ |
| - OIGNON(S) | ½ |
| - TOMATE(S) | 1 |
| - AIL EN POUDRE | |
| - OLIVE(S) NOIRE(S) | qq |
| - GRUYÈRE RÂPÉ | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Taillez finement la courgette, l'aubergine et l'oignon à l'aide d'une mandoline. Faites revenir le tout dans une poêle avec couvercle. Ajoutez la tomate concassée. Assaisonnez d'ail, d'origan sel et poivre.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez la tranche de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis d'un peu de coulis de tomates.
- Déposez ensuite le mélange de légumes ainsi que quelques olives.
- Recouvrez de gruyère râpé.
- Enfourez 7-8 minutes.
- Servez dès la sortie du four et coupez en portions.

