

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.

