

Légumes du Sud aux Herbes, Grillés à la Plancha

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	1 verte + 1 jaune
- AUBERGINE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- HERBES DE PROVENCE	2 c à café
- SAUGE	2 c à café
- THYM	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	3-4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les courgettes et l'aubergine en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.
- Placez le tout dans un grand plat creux.
- Emincez finement les gousses d'ail.
- Ajoutez les herbes, l'huile et l'ail. Salez et poivrez.
- Préchauffez la plancha.
- Faites-y griller les légumes le temps nécessaire.

