

Poêlée de Légumes à l'Origan et au Miel à la Plancha

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2 vertes
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- ORIGAN	
- HUILE D'OLIVE	3-4 c à soupe
- MIEL	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Épépinez et coupez les poivrons en dés.
- Coupez les courgettes en rondelles.
- Emincez l'oignon.
- Pelez et émincez finement l'ail.
- Mélangez le tout dans un plat creux avec de l'huile, de l'origan, sel et poivre.
- Faites griller le tout à la plancha.
- En fin de cuisson, arrosez avec le miel et laissez caraméliser légèrement.
- Servez sans attendre.