

Légumes d'été grillés à la mozzarella



Pour 4 personnes :

2 à 3 aubergines (*selon leur taille*)

3 petites courgettes

2 poivrons (*1 vert + 1 jaune ou orange*)

4 tomates

Basilic et thym frais

20 g de pignons de pin

Huile d'olive

Crème balsamique (*fac*)

Sel et poivre

2 boules de mozzarella

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver les légumes. Couper les aubergines et les courgettes en tronçons réguliers, après en avoir ôté les graines et les pépins. Couper les tomates en 4 et enlever les graines. Couper les poivrons, ôter les graines et couper le tout en lanières.
- Déposer les légumes taillés (*faire en sorte que les morceaux soient sensiblement de la même taille, pour une cuisson homogène*) dans un plat à gratin et les arroser d'huile d'olive. Saler et poivrer et parsemer de thym émietté. Enfournier pour 35 minutes, en mélangeant les légumes à mi-cuisson.
- Au bout de 35 minutes, couper la mozzarella en tranches et les déposer sur les légumes. Parsemer des pignons de pin et arroser d'un trait d'huile d'olive et de crème balsamique (*pour ceux qui aiment*).
- Remettre au four, 10 à 15 minutes, le temps que le fromage fonde.

