

J'avais préparé cette recette juste avant de partir une en vacance, et du coup je l'ai emporté dans mes bagages.

Qu'est ce que j'avais bien fait car tout le monde s'est régalé avec cette escalivade, servi avec des côtelettes d'agneau au barbecue.



C'est un peu à l'intuition 1 aubergine, 1 poivron rouge, jaune et vert, 3 grosses tomates, 4 des oignons nouveaux, 4 gousses d'ails, 2 courgettes

Couper tous les légumes en lanières sauf les tomates et les oignons coupés en 4

Déposez dans un plat brumisez d'huile d'olive, saupoudrez de thym frais, salez et poivrez, et ajoutez un verre d'eau au fond du plat.

Mettre 1 h au four à 150°, il faut que les légumes soient confits et juteux, ajoutez du temps si besoin ou laissez en attente dans le four chaud.

