



Aubergines & Haricots Verts aux Oranges

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

3 aubergines
250g de haricots verts surgelés
2 oranges

AMÉLIORER : Ajouter du fromage frais végétal, des pignons de pin et du poivre noir.

2 PORTIONS



INSTRUCTIONS

1. Couper les aubergines et les haricots verts en morceaux et disposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.
2. Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7). Rôtir les aubergines et les haricots verts au four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.
3. Transférer dans une assiette et assaisonner selon son goût.
4. Ajouter l'orange coupée en dés. Presser un peu de jus d'orange sur les aubergines et les haricots.
5. Ajouter le fromage frais émietté. Garnir de pignons de pin et saupoudrer de poivre noir.