



Aubergine Rôtie

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

4 aubergines
2 poivrons

AMÉLIORER : Ajoutez de l'huile d'olive ou du vinaigre balsamique. Ajoutez des oignons nouveaux et des graines de sésame.

2 PORTIONS

INSTRUCTIONS

1. Coupez les aubergines et les poivrons en petits morceaux et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Assaisonnez.
2. Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7). Rôtissez les légumes au milieu du four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres et commencent à brunir.
3. Transférez dans une assiette.
4. Arrosez d'huile d'olive ou de vinaigre balsamique. Garnissez d'oignons nouveaux et saupoudrez de graines de sésame.

