

POUR 2 PERSONNES

# LÉGUMES GRILLÉS



Temps estimé : 45 min (15 min prépa / 30 min cuisson)

## INGRÉDIENTS :

- 1 courgette
- 1 poivron jaune
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 6 petites pommes de terre grenaille
- Herbes de Provence
- Jus d'½ citron
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel, sel, poivre

## PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 240°C, position grill.

Lavez les légumes, coupez-les tous en gros morceaux. Disposez-les sous le grill du four (ou au barbecue). La référence de la cuisson étant la pomme de terre: la fourchette doit glisser à l'intérieur de la chair.

Hors du feu, poivrez et saupoudrez de fleur de sel et d'herbes de provence.

BON APPETIT LES CHATS !