

LÉGUMES «AL FORNO»

RECETTE POUR

4-6 



PRÉPARATION
15 min



DURÉE DE CUISSON
env. 50 min

INGRÉDIENTS

- 1/2 céleri-rave
- 1 aubergine
- 1 petit chou-fleur
- 2 courgettes
- 2 patates douces
- 10-12 tomates cerises
- 2 piments rouges
- 1 citron
- 4 branches d'origan
- 1 tête d'ail
- 2 grosses échalotes
- 4 CS d'huile d'olive au citron
- 100 g de fromage feta
- sel, poivre grossièrement moulu

PRÉPARATION

- 1**
Tapisser un moule plutôt plat de papier sulfurisé XL.
- 2**
Préchauffer le four à air pulsé à 220° C.
- 3**
Ensuite, éplucher le céleri-rave et le couper en gros morceaux.
- 4**
Bien laver les patates douces et les éplucher.
- 5**
Couper les courgettes en rondelles et l'aubergine en morceaux de taille moyenne.
- 6**
Peler les échalotes et les couper en quatre.
- 7**
Couper la tête d'ail en deux sans l'éplucher.
- 8**
Répartir les légumes coupés, les tomates cerises et les rosettes de chou-fleur sur le papier sulfurisé.
- 9**
Couper le piment en rondelles et répartir les branches d'origan sur les légumes.
- 10**
Couper le citron en quatre et le poser sur les légumes.
- 11**
Arroser le tout d'huile d'olive au citron et saupoudrer de gros sel et de poivre.
- 12**
Couvrir la plaque de cuisson d'une feuille d'aluminium et faire cuire au four pendant environ 35 minutes.
- 13**
Après 35 minutes, émietter grossièrement la feta et la répartir sur les légumes.
- 14**
Allumer le four sur chaleur supérieure et faire cuire les légumes sans feuille d'aluminium pendant encore environ 15 minutes.
- 15**
Presser le jus du citron cuit sur les légumes et servir immédiatement.