

Légumes rôtis au four

Pour 2 personnes

1 aubergine

1 courgette

4 minis poivrons

1 grappe de tomates cerise

Huile d'olive

Vinaigre balsamique

Fleur de sel

Préchauffez le four à 150°C.

Lavez les légumes.

Coupez l'aubergine et la courgette en tranches fines, coupez les minis poivrons en deux et retirez les graines et les parties blanches.

Déposez les légumes dans un plat allant au four arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, ajoutez un peu de fleur de sel et mélangez. Déposez la grappe de tomate cerise par dessus et enfournez à 150°C pendant 1 heure.