



GRATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL NURISHH®

Avec Nurishh® râpé végétal saveur mozzarella 500g



Préparation: 30 minutes



Cuisson: 55 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Gratin de légumes du soleil

2 aubergines
2 cuillères à soupe De gros sel
1 courgette jaune
1 courgette verte
3 tomates
1 oignon
1 gousse d'ail
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café d'herbes de Provence
60 g Nurishh® saveur Mozzarella
3 brins de basilic frais
Sel et poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Laver les aubergines, les couper en rondelles d'environ 3 mm d'épaisseur et les faire dégorger dans le gros sel pendant 20 minutes.
2. Préchauffer le four à 190°C.
3. Couper les courgettes et les tomates en rondelles de 3 mm d'épaisseur et peler et hacher l'oignon et l'ail.
4. Verser une cuillère à soupe d'huile d'olive dans le fond d'un plat à gratin, parsemer d'oignon et d'ail et les répartir uniformément.
5. Égoutter les aubergines puis dresser les légumes en alternance et en cercle dans le plat. Assaisonner, parsemer d'herbes de Provence puis arroser avec le restant d'huile d'olive.
6. Enfourner pendant 50 min à 190°C. Au bout de ce temps ajouter le Nurishh® Mozzarella sur les légumes et faire gratiner sous la salamandre.
7. Au moment de servir, ajouter le basilic frais.



Nurishh® râpé
végétal saveur
mozzarella 500g