

UDSIS



PYRENEES ORIENTALES
• le Département •

Escalivade



ESCALIVADE

Plat Catalan



10-12 €



60'

Pour 4 personnes :

- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 oignons
- 4 tomates
- 2 gousses d'ail
- sel et poivre du moulin
- huile d'olive

Laver et éplucher les légumes sauf les poivrons.

Couper les aubergines et les courgettes en courtes lanières, les tomates et les oignons en rondelles.

Evider et égrainer les poivrons, les couper en quatre.

Disposer le tout dans un plat et mettre à rôtir, assaisonner de sel et de poivre.

Mettre au four à 180 °C pendant 45 minutes.

N'hésitez pas à remuer de temps en temps.

Débarrasser les poivrons de leur peau ainsi que les tomates.

Présenter sur une assiette en arrosant d'huile d'olive et parsemer d'ail haché.

Servir chaud ou froid, en entrée ou en garniture dans l'assiette.

Bon à Savoir

**A servir accompagnée
d'une bonne grillade !**

Bon Appetit !

UDSIS



PYRENEES ORIENTALES
• le Département •