



UNE SEMAINE EN CUISINE

PAS FACILE DE TROUVER CHAQUE JOUR DES IDÉES
POUR CUISINER. DÉCOUVREZ DES RECETTES
FACILES ET ORIGINALES POUR LES REPAS
SAVOUREUX DES BEAUX JOURS.

NOTRE BON ACCORD :

AOP côtes-de-provence,
château La Castille Glorius,
rosé 2020.

Cépage : cinsault, grenache.
Direction le sud et un des plus
grands et anciens domaines
du Var. Une robe rose délicate,
un nez de fruits blancs
et d'agrumes. Beaucoup
d'énergie, de fruité dans une
belle bouche onctueuse
et gourmande, comme un air
de vacances dans nos assiettes.
12 € au domaine et GMS.



Aubergines rôties aux olives, yaourt grec et feta

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 40 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 6 aubergines • 12 tomates cerises • 100 g de yaourt grec • 100 g de feta • 18 olives noires confites dénoyautées (type Tramier) • 1 pain de campagne aux fruits • 40 ml d'huile d'olive • 30 g de miel • 1 petite botte de thym frais • 1 petite botte de cerfeuil • Sel • Poivre

1. Préchauffez le four à 190 °C. Coupez les aubergines en deux, puis entaillez leur chair sur toute leur longueur. Badigeonnez-les d'huile d'olive, puis déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier aluminium. Salez et poivrez. Enfourez pour 40 min de cuisson. Après 20 min de cuisson, ajoutez les tomates cerises.
2. Coupez des tranches de pain de campagne. Arrosez-les d'huile d'olive et enfourez-les aussi quelques minutes pour les faire griller.
3. Concassez les olives noires en petits morceaux et réservez-les.
4. Au moment de servir, déposez du yaourt grec sur chaque aubergine cuite. Parsemez ensuite de feta préalablement émiettée, d'olives noires concassées et arrosez de miel.
5. Servez avec le pain doré au four, les tomates cerises et arrosez le tout d'huile d'olive.
6. Parsemez de thym frais et de cerfeuil et servez aussitôt.