



1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Rincez les courgettes. Ôtez les extrémités. Coupez-les en morceaux de 2 à 3 cm. Faites de même avec l'aubergine.
3. Rincez les poivrons, épépinez-les et ôtez les petites membranes blanches à l'intérieur qui sont un peu amères. Coupez-les en morceaux de la même taille que les autres légumes.
4. Prenez un plat à gratin. Huilez le fond et les bords. Mettez tous les légumes dedans avec les gousses d'ail en chemise. Ajoutez une feuille de laurier, répartissez les branches de thym, salez, versez un filet d'huile d'olive et enfournez pour 1h00 en remuant à mi-cuisson.
5. Goûtez, pour vérifier que vos légumes sont assez cuits (selon la taille des morceaux, il faudra peut-être prolonger la cuisson), donnez quelques tours de moulin à poivre et servez aussitôt.



Vous pouvez également laisser cuire les légumes pendant 45 mn à 180°C, puis 15 mn à 200°C : ils seront plus grillés, à voir de choisir la version que vous préférez !

Super facile  
20 mn de préparation  
1h00 de cuisson  
Bon marché  
Sans gluten  
Veggie  
Vegan

#### Ingrédients pour 4 pers. :

- 2 courgettes (si vous en trouvez, une jaune et une verte)
- 1 petite aubergine
- 2 poivrons (au choix rouge, jaune ou orange, essayez d'en mettre deux différents pour plus de couleurs)
- 2 gousses d'ail
- 2/3 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

#### Variantes :

En saison, ajoutez 2 à 3 tomates selon leur taille. Vous pouvez mettre également 1 oignon émincé.

Si vous n'aimez pas l'ail, supprimez-le.

Vous pouvez mettre d'autres herbes aromatiques : sauge, romarin, sarriette...

Enfin, vous pouvez rajouter, 5 mn avant la fin de la cuisson, 2 burratas ou mozzarellas coupées en 2.

