



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 à 1h15 (en fonction de votre four), en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les légumes soient légèrement dorés.
5. Sortez le plat du four, donnez quelques tours de moulin à poivre et servez aussitôt.



Si vous mettez plus de légumes, le temps de cuisson sera un peu plus long. Il variera également en fonction de la taille de votre plat. Si les légumes ne sont pas assez grillés, n'hésitez pas à mettre la température du four sur 200 °C et à prolonger la cuisson de 15 mn en surveillant.

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.

