

ELDORATV

MIX DE LÉGUMES À LA PLANCHA

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 1 aubergine
- 2 carottes
- 7 champignons
- ½ chou-fleur
- 1 courgette
- 1 oignon frais
- 1 oignon rouge
- 1 orange
- 1 pêche
- 2 poivrons
- 7 radis
- Romarin
- Thym
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation:

Laver et couper les légumes et les fruits en morceaux.

Les déposer sur une feuille de papier sulfurisé. Saler, poivrer et verser un filet d'huile d'olive. Ajouter les herbes aromatiques.

Replier le papier sulfurisé afin d'en faire une papillote.

Déposer sur la plancha et laisser cuire 20-25 minutes.

Ouvrir la papillote et déguster.

