

# LEGUMES MARINES A L'HUILE D'OLIVE

Les légumes marinés à l'huile d'olive c'est la recette parfaite pour préparer des légumes en grande quantité. Il faut juste les griller ou les rôtir avant puis les stocker dans des bocaux avec de l'huile d'olive qui va les parfumer à souhait.



## Ingrédients

4 personnes  
2 poivrons vert et jaune  
2 courgettes  
10 tomates cerise  
1 aubergine  
4 gousses d'ail  
4 branches de romarin  
40 cl d'huile d'olive  
1 c. à s. de graine de coriandre  
Sel ou sel fin  
Poivre

## Préparation

Préparation : **20min**

Cuisson : **25min**

1 Préchauffez le four à 180°C.

Coupez les poivrons en lamelles.

Coupez les courgettes en rondelles.

2 Coupez l'aubergine en cubes.

Coupez les tomates cerise en deux.

3 Posez les légumes et les gousses d'ail non épluchées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

4 Arrosez les légumes avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive Soléou. Salez et poivrez. Mettez les légumes au four pour 25 minutes de cuisson.

5 Laissez refroidir les légumes puis répartissez-les dans 4 petits bocaux.

6 Ajoutez dans chaque bocal, une branche de romarin et des graines de coriandre.

Recouvrez d'huile d'olive

Laissez les légumes mariner pendant au moins 24 heures dans un endroit frais.

7 Dégustez avec du pain grillé et aillé