**PETITS LEGUMES A L'HUILE Conserves à l'italienne**

Une recette de conserves à base d'aubergines, de courgettes et de poivrons pour utiliser les meilleurs produits toute l'année dans des pâtes ou des salades.

**Réalisation**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Temps de préparation : 20 min | Temps de cuisson : 15 min | Très facile |

**Ingrédients** pour 3 bocaux de 1 litre

1 kg d’aubergines

1 kg de courgettes

1 kg de poivrons rouges et jaunes

1 gousse d'ail

1 bouquet de romarin

1 bouquet de thym

50 cl de vinaigre

1 cuil. de gros sel

poivre

huile d'olive

**Préparation de la recette**

**Préparation des légumes**

Laver et couper 1 kg d’aubergines et 1 kg de courgettes en grosses rondelles. Laver 1 kg de poivrons rouges et jaunes, les couper en deux, éliminer pédoncules et graines, et couper la chair en lanières de 2 cm. Étaler les rondelles d’aubergines et de courgettes sur 2 planches différentes et poudrer avec 100 g de gros sel. Laisser dégorger 24 heures.

**Cuisson**

Porter à ébullition 50 cl de vinaigre et 50 cl d’eau. Y faire pocher séparément et par petites quantités durant 5 minutes les courgettes et les aubergines. Dans une autre casserole, porter à ébullition 50 cl de vinaigre, 50 cl d’eau et 1 cuillerée à soupe de gros sel. Y plonger les poivrons 8 minutes.

**Mise en bocal**

Égoutter les légumes. Les laisser sécher 12 heures étalés sur un torchon. Les disposer dans des bocaux en tassant et en glissant gousses d’ail, romarin, thym, grains de poivre et piment. Couvrir d’huile d’olive. Conserver au frais à l’abri de la lumière, les servir avec des pâtes ou en salades.