



TRIO DE LEGUMES

Pour 4 personnes

- 4 Pommes de terre (assez grosses)
- 4 Tomates
- 4 Poivrons jaunes
- 1 Poignée de persil plat
- 1 Gousse d'ail
- 4 c.à s d'huile d'olive
- Sel et poivre

Recette :

1. Couper les légumes en tranches (env. 5mm)
2. Repartir sur la plaque recouverte de papier sulfurisé 1 tranche de pomme de terre, 1 tomate, 1 poivron (la tomate sur la pomme de terre).
3. Saler, poivrer.
4. Mélanger le persil, la panure, l'ail.
5. Saupoudrer les légumes, arroser d'huile d'olive et mettre au four ½ heure à 200°.

Novembre 2006, Daniel Chuat – Philippe Liaudet – P.A. Duc – Michel Blanc