



Légumes rôtis au lard et à la sauge

INGREDIENTS

(pour 4 personnes)

100 gr de lardons
8 càc d'huile d'olive
3 càc de sauge finement hachée
1 carotte en rondelles
1 petite courgette en rondelles
1 petite aubergine en rondelles
1 poivron jaune en bandelettes
1 poivron rouge en bandelettes
Le jus d'un demi-citron
Poivre et sel

PREPARATION

Disposer les lardons sur une plaque allant au four préalablement graissée et enfourner en respectant les indications reprises ci-dessous.

Retournez-les régulièrement puis réservez-les sur un papier absorbant.

Mélanger l'huile d'olive avec la sauge, le poivre et le sel.

Enduire la courgette, l'aubergine, la carotte et les poivrons avec le mélange obtenu.

Placer les légumes sur deux plaques allant au four préalablement graissées.

Rôtir les légumes brièvement comme indiqué ci-dessous.

Disposer les légumes sur une assiette et les arroser de jus de citron et d'huile à la sauge.

Parsemer de lardons.

Four Combi

Lardons : gril 230°C / 8 min.

Légumes rôtis : vapeur combinée

220°C / 12 min..