



## Escalivade Catalane

Ingrédients (4 personnes) :

2 aubergines

2 courgettes

2 poivrons rouges

1 gros oignon

2 belles tomates

2 gousses d'ail

Huile d'olive

Sel, poivre

Thym, laurier, fines herbes

Préparation :

Laver et essuyer les légumes, les couper en deux dans le sens de la longueur. Couper les extrémités des aubergines et des courgettes, épépiner les poivrons. Éplucher l'oignon mais le laisser entier.

Pour la cuisson, 2 méthodes :

\* Sur la plaque du four côté bombé vers le haut badigeonnés d'huile et salés. Laisser sous le grill jusqu'à ce que la peau noircisse et fasse des cloques ...

Bien surveiller parce que les légumes ne cuisent pas à la même vitesse. Les mettre au fur et à mesure dans un récipient profond. Le fermer le plus hermétiquement possible. Laisser ainsi 1h au moins, le temps que la condensation retombe. Éplucher les légumes, les couper en lanières ou en petits cubes.

\* Emballez-les dans du papier d'aluminium, les mettre au four préalablement chauffé à 210°. Retirez-les tomates au bout de 30 mn, les aubergines et les poivrons à 45 mn et les oignons à 60mn. Laisser refroidir et couper les légumes, longues

lanières pour les aubergines et poivrons, épaisses rondelles pour les tomates et oignons.

Disposer les dans un plat creux en terre. Ajouter l'ail grossièrement haché, sel, poivre, thym, laurier, fines herbes à votre convenance. Arrosez d'huile et bien mélanger. Laisser mariner minimum 2h le mieux, 1/2 journée voir une journée en remuant délicatement de temps en temps et en rajoutant de l'huile si nécessaire.

