



# Aubergines à la Grecque

## IRRÉSISTIBLE

Un goût d'été  
**Humm !**

Végétarien



## DÉLICIEUX

Aubergines à la Grecque

Coupez les aubergines en deux.  
 Lavez et pelez les tomates.  
 Coupez les grossièrement.  
 Dans une poêle, faites revenir les oignons émincés dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.  
 Dans un plat allant au four, disposez les aubergines, chair vers le haut. Sur l'aubergine, disposez les morceaux de tomate, les olives noires dénoyautées et coupées en deux, les oignons, la feta coupée en morceaux.  
 Puis assaisonnez avec l'origan, le romarin, le sel et le poivre.  
 Arrosez le tout avec un généreux filet d'huile d'olive.  
 Placez le tout au four pendant 20 minutes à 200°C.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

- 2 aubergines
- 3 tomates
- 2 oignons
- 20 olives noires
- 150gr de feta
- Huile d'olive
- De l'origan
- Du romarin
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

