

Feuilleté de légumes

10 personnes



2 aubergines,
5 courgettes,
400 g de fromage frais type petit Billy
1 échalote,
1 gousse d'ail (facultatif),
Huile d'olive,
herbes de Provence,
sel, poivre

Trancher les légumes très fins en longues lamelles et mettre à cuire au four une vingtaine de minutes sur 200° après les avoir badigeonnés d'huile d'olive.

Pendant ce temps, faire la préparation au fromage.

Hacher l'échalote et l'ail finement, les mélanger au fromage pour rendre la préparation crémeuse.

Ajouter les herbes de Provence, l'huile d'olive et le sel.

Quand les légumes sont cuits, les étaler en faisant d'abord une couche d'aubergine, puis une couche de courgette et une grosse cuillère de préparation au fromage que vous étalez.

Recommencez puis finissez par une couche d'aubergine.

Vous pouvez décorer avec des champignons ou des olives par-dessus ou servir avec un coulis de tomate.

Déguster froid.