



## PAQUETS-CADEAUX DE LÉGUMES À LA GRECQUE

### INGRÉDIENTS

1 pièce	oignon rouge
1 pièce	courgette jaune et 1 verte
1 pièce	fenouil
1	piment rouge
1 pièce	piment jaune
4 cuillères à soupe	d'huile d'olive
4 branches	branches de thym
1 pièce	Jus d'un citron
1 pincée	sel et poivre du moulin
1 pièce	piment frais
1 Rouleau	de fromage de chèvre
30 g	THOMY moutarde aux herbes

### INSTRUCTIONS

- Étape 1 Laver les légumes et les couper en cubes.
- Étape 2 Mélanger les autres ingrédients avec les cubes de légumes, à l'exception du fromage de chèvre, et mettre le tout dans des paquets de papier aluminium ou de papier sulfurisé.
- Étape 3 Cuire au four (position gril) à 180 ° C pendant 15 minutes.
- Étape 4 Saupoudrer des copeaux du fromage de chèvre sur les paquets de légumes encore chauds. Bon app' ! Montre-nous tes talents d'expert(e) en paquets-cadeaux pour séduire les veggies et publie une photo des plus beaux sur Facebook ou Instagram - #LOVEthomy.