

Paquets-cadeaux de légumes à la grecque

La réinterprétation d'un classique des plats grillés: des légumes multicolores, de la moutarde aux herbes et du fin fromage de chèvre. Résultat ? Un sommet culinaire à faire craquer les dieux de l'Olympe !

 45 min.

 4 personnes

C'est parti

1. Laver les légumes et les couper en cubes.
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.
3. Cuire au four (position gril) à 180 ° C pendant 15 minutes.
4. Saupoudrer des copeaux du fromage de chèvre sur les paquets de légumes encore chauds.

Ingrédients

- 1 oignon rouge
- 1 courgette jaune et 1 verte
- 1 fenouil
- 1 piment rouge
- 1 piment jaune
- 4 cs d'huile d'olive
- 4 branches de thym
- Jus d'un citron
- Sel et poivre du moulin
- 1 piment frais
- 1 rouleau de fromage de chèvre
- THOMY Moutarde aux herbes

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.- #LOVEthomy.

