

St Céols d'été aux légumes grillés

Informations



Ingrédients

- 1 St Céols
- 200 gr de tapenade de tomate Sud'n'Sol
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 tomate
- 1 botte de baby-basilic
- 5 cl d'huile d'olive O Med
- Piment d'Espelette Albert Ménès
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Réalisez les chips de tomate, pour ce faire, préchauffez le four à 70°C, découpez en tranches fines la tomate et disposez-les sur une feuille de papier four et enfournez pour 2 heures environ.
2. Taillez les courgettes et l'aubergine en tranches fines et grillez-les jusqu'à l'obtention d'un joli quadrillage.
3. Brûlez la peau des poivrons afin de les éplucher plus facilement et grillez-les comme le reste des légumes.
4. Assaisonnez le fromage avec le sel fin et le poivre du moulin.
5. Masquez le dessus et les bords du St Céols avec la tapenade de tomate et habillez l'entièreté du fromage avec les légumes grillés.
6. Ajoutez l'huile d'olive en filets et décorez avec les feuilles de baby-basilic.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de varier les tapenades en choisissant celle de vos envies dans la collection Sud'n'Sol (poivrons, asperges, champignons...).