

White Stilton PDO Hartington mariné aux légumes grillés



Informations

Personnes : 4
Préparation : 45 min.
Cuisson : 15 min.

Ingrédients

- 200 g de White Stilton PDO Hartington
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée d'origan séché
- 1 g de mignonette de poivre
- ¼ d'huile d'olive extra vierge
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation



1. Préchauffez le grill à feu moyen-élevé.
2. Lavez et coupez les poivrons en deux, enlevez les graines et coupez-les en lanières.
3. Coupez les courgettes et l'aubergine en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
4. Disposez les légumes sur une plaque de cuisson. Assurez-vous qu'ils soient répartis uniformément.
5. Badigeonnez les légumes avec un peu d'huile d'olive des deux côtés. Assaisonnez avec du poivre, de l'ail haché et de l'origan séché.
6. Faites griller les légumes pendant environ 10 à 15 minutes, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
7. Retirez les légumes du grill et laissez-les refroidir légèrement.
8. Mélangez les légumes avec le fromage préalablement émietté et ajoutez la mignonette de poivre.
9. Disposez le mélange dans un bocal et recouvrez avec le reste de l'huile d'olive.
10. ?? **Laissez les légumes au fromage mariner pendant au moins 30 minutes à température ambiante**
11. Servez le fromage mariné aux légumes sur des tranches de pain toasté.

? **Astuce** : Arrosez de vinaigre balsamique pour ajouter une saveur supplémentaire. Cette recette peut être servie accompagnée d'une salade, de pain grillé, ou comme antipasti. Elle est idéale pour les repas estivaux ou les barbecues. N'hésitez pas à ajuster les assaisonnements selon vos préférences personnelles.