# JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET SA FARCE

## INGRÉDIENTS

- 3 Tomates,
- 2 Poivrons
- 1 Aubergine
- 300gr de Chair à saucisse
- Persil
- 1 branche de thym
- Sel et poivre.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**
**TEMPS DE CUISSON : 40MN**
**TEMPS TOTAL : 1H**

## PRÉPARATION

Dans une poêle, faire revenir tous les légumes coupés en dés avec du beurre ou de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Hacher le persil et le mélanger à la chair à saucisse.

La faire revenir et la mélanger aux légumes.

Ajouter la branche de thym, saler et poivrer.

Ajouter un peu d'eau pour du jus et cuire lentement.

Avec les mêmes ingrédients, une autre recette : couper les légumes en 2 et les farcir de la chair à saucisse puis les mettre au four.