POÊLÉE D'AUBERGINES ET POIVRONS CARAMÉLISÉS

INGRÉDIENTS

- 2 aubergines
- 2 poivrons rouges
- 2 oignons blancs
- 6 c-à-s d'huile d'olive
- 3 c-à-s de cassonade
- 3 c-à-s de vinaigre balsamique
- Thym
- Sel
- 100 g d'olives vertes dénoyautées

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H30MN
TEMPS TOTAL : 1H45MN

PRÉPARATION

Laver et couper les aubergines et poivrons en petits dés sans les éplucher.

Emincer les oignons.

Mettre les légumes dans un saladier.

Ajouter le vinaigre, la cassonade, le sel, l'huile d'olive, le thym et le sel.

Mélanger l'ensemble.

Etaler le mélange dans un plat allant au four.

Faire cuire les légumes à 180°C (thermostat 6) pendant au moins 1h30.

S'il reste du liquide, remettre à cuire jusqu'à ce que l'ensemble soit caramélisé.

Ajouter les olives coupées en petits morceaux et laisser refroidir.