

Mezcla de Verduras con Aceitunas.



Ingrédients pour 4 personnes:

- | | |
|---|--|
| 1 Aubergine BIO. | 2 petites Courgettes BIO. |
| 1 Poivron vert BIO. | 1 Poivron rouge BIO. |
| 1 Citron BIO. | 3 Pommes de terre. |
| 3 Tomates BIO de pleine terre. | 1 cuillère à soupe de Cumin. |
| 1 cuillère à soupe de piment doux. | 100g d'Olives Empeltre noires <i>blai PERI</i> . |
| 100 gr d'Olives Manzanilla verte <i>blai PERI</i> . | Herbe de Provence |
| 20 cl d'eau. | Sel poivre |
| Huile d'Olive Extra Vierge <i>Oliflix</i> . | |

Préparation:

- Laver et couper l'aubergine et les courgettes, les poivrons et le citron en rondelles.
- Eplucher et coupez les pommes de terre en quartiers.
- Dans une cocotte en fonte, mettre un bon filet d'huile d'olive et superposer les légumes (sauf les tomates).
- Commencer par les pommes de terre, les poivrons, les courgettes, l'aubergine, Le citron et les herbes de Provence. Saler et poivrer selon votre gout.
- Ajouter l'eau et laisser cuire à couvert 30 minutes.
- 15 minutes avant le fin de la cuisson, ajouter les tomates et laisser cuire jusqu'à ce que l'eau soit évaporée.
- Laisser refroidir et servir dans des ramequins.