

# Escalivada Català



## Ingrédients pour 2 personnes:

- 2 Poivrons rouges.
- 1 Aubergine.
- 2 Oignons blancs.
- 2 Grosses Tomates de pleine terre.
- 2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- Sel.
- 2 Gousses d'Ail.

## Préparation:

- Préchauffer le four à 200°
- Placer toutes les légumes dans un plateau pour aller au four et ajouter dessus quelques goûtes d'huile d'olive.
- Surveiller la cuisson, car les tomates sont les premiers légumes a être cuits et les oignons les derniers...
- Retirer-les du four au fur et à mesure qu'ils sont cuits.
- Retirer les peaux des légumes (c'est très facile à faire) et couper-les en fines bandes.
- Mettre toutes les légumes sur un plat, arroser avec un filet d'huile d'olive.
- Si vous aimez le goût de l'ail vous pouvez aussi ajouter dessus une gousse d'ail finement hachée.

## Conseils:

- Cette recette est très bonne pour accompagner de la viande, des poissons et aussi pour le diner avec des fromages et de la charcuterie.