

Toast aux légumes grillés

Ingrédients (pour 2 toasts) :

- 2 tranches de pain
- 1 tomate
- 1 courgette
- 1 carotte
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 poignée de fromage râpé
- 1 pincée d'origan
- Poivre et sel

Préparation :

- 1/ Détailler la tomate en dés.
- 2/ Détailler la courgette et la carotte en rondelles.
- 3/ Cuire les rondelles de carotte dans de l'eau bouillante pendant 7 minutes. Égoutter.
- 4/ Faire revenir dans un filet d'huile d'olive la courgette et la carotte.
- 5/ Préchauffer le four à 180°C.
- 6/ Disposer les tranches de pain sur une plaque allant au four et recouverte de papier sulfurisé.
- 7/ Arroser d'huile d'olive.
- 8/ Ajouter les rondelles de carotte et de courgette ainsi que les dés de tomate.
- 9/ Ajouter le fromage par-dessus et enfourner 5 minutes. C'est prêt!



Bon appétit !



Potimanon

Je m'appelle Manon, mais on m'appelle plus communément Poti. J'ai 25 ans et je suis passionnée de cuisine depuis toujours. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle j'ai décidé de partager mon amour des bonnes choses au travers de mon blog de cuisine www.potimanon.com. On y retrouve des recettes du quotidien et des plats un peu plus travaillés pour les occasions, mais aussi des bonnes adresses et des découvertes ; de quoi ravir tout le monde à la recherche d'inspiration !

