

# Recettes de saison : Juillet

**Fruits** : abricot, brugnion, nectarine, cassis, mûres, myrtille, cerise, griotte, merise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, pastèque, prune, mirabelle, citron, tomate.

**Légumes** : artichaut, aubergine, blette, brocolis, carotte, concombre, cornichon, courgette, fenouil, haricot vert.

**Salades** : laitue, roquette. **Aromates** : ail, échalote, oignon.

## Aubergines façon pizza (4 personnes)

- 2 aubergines
- 2 tomates fraîches
- Coulis de tomate
- 200g de lanières de jambon
- Basilic frais, origan séché
- 1 boule de mozzarella
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel



Préchauffez le four à 200°C (Th. 6-7). Découpez des tranches d'aubergine dans la longueur, pas trop fines. Faites précuire avec un trait d'huile d'olive et un peu de fleur de sel pendant 5 min. déposez sur chaque tranche une cuillerée de coulis de tomate, de fines tranches de tomate, des lanières de jambon, de l'origan et de la mozzarella mixée ou en lamelles. Enfourez à nouveau pour 10 min et servez avec le basilic ciselé.

## Nectarines au coulis de framboises

(4 personnes)

- 4 nectarines
- 400g de framboises fraîches ou surgelées
- 2 c. à soupe de sucre blanc
- Le jus d'un citron frais



Epluchez les 4 nectarines. Coupez-les en morceaux et répartissez-les dans 4 coupelles. Dans le bol d'un robot mixeur, disposez les framboises lavées, le sucre et le jus de citron. Mixez et versez le coulis obtenu directement sur les nectarines.