

Recettes de saison : Août

Fruits : citron, abricot, brugnion, nectarine, pêche, cassis, mûre, myrtille, figue, melon, fraise, framboise, prune, mirabelle, poire, raisin, tomate.

Légumes : artichaut, aubergine, blette, brocolis, carotte, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, poireau, poivron, salsifis.

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

Gratin d'aubergines et de tomates à la mozzarella (4 personnes)

- 450 g d'aubergines soit 2
- 250 g de tomates cerise
- 125 g de mozzarella
- 35 g de piment doux soit 1
- 0,10 litre de coulis de tomates
- 10 g d'ail soit 2 gousses
- 1 g de sel
- 1 g de poivre



Préchauffer le four à 180°. Huiler un plat à gratin.

Rincer puis découper les tomates cerise en deux. Découper la mozzarella en fines tranches. Rincer puis découper les aubergines en rondelles. Hacher le piment. Peler et émincer très finement l'ail.

Dans le plat à gratin, disposer les tomates cerise et les deux tiers des tranches de mozzarella. Alternier les 2 ingrédients. Ajouter l'ail et le piment. Verser le coulis de tomates dessus. Saler et poivrer. Recouvrir avec les rondelles d'aubergines.

Découper la mozzarella restante en petits morceaux. Parsemer les rondelles d'aubergines de mozzarella. Enfourner environ 30 minutes. Servir chaud.

Eau infusée aux myrtilles (4 personnes)

- 1 litre d'eau pétillante
- 200 g de myrtilles
- 2 citrons verts
- Quelques feuilles de menthe
- 2 cuillères à soupe de cassonade



Presser le jus d'un citron et couper l'autre en fines rondelles. Laver les myrtilles et les feuilles de menthe. Verser l'eau dans une grande carafe. Ajouter les myrtilles, la menthe, la cassonade, le jus et les rondelles de citron vert. Mélanger délicatement.

Couvrir la carafe et laisser infuser le tout pendant 2h au frais avant de servir.