

# Juin



## Légumes

- ail
- artichaut
- asperge blanche et verte
- aubergine
- blette
- betterave
- brocoli
- choux (rouge, frisé, romanesco, chinois...)
- concombre
- courgette
- épinard
- fenouil
- haricot
- laitue
- navet
- poivron
- radis

## Fruits

- banane
- cerise
- citron
- fraise
- framboise
- fruit de la passion
- groseille
- mangue
- melon
- nectarine
- papaye
- pastèque
- pêche
- tomate



# Cake tomate mozza & pesto

## INGREDIENTS



6 personnes



55 minutes

- 1 sachet levure chimique
- 150 g farine de blé
- 3 œufs
- 125 g skyr
- 20 ml huile d'olive
- 125 g mozzarella
- 40 g sauce pesto
- 100 g tomate cerise

Préchauffez le four à 180°C.

Pendant ce temps, dans un saladier, ajoutez les œufs, la farine, la levure, salez, poivrez et mélangez. Ajoutez le skyr, le pesto, l'huile et mélangez à nouveau.

Incorporez dans la pâte à cake : les tomates cerises préalablement lavées et la mozzarella émiettée.

Mélangez à l'aide d'une spatule. Placez la pâte dans un moule à cake huilé ou tapissé avec un papier cuisson.

Enfournez pendant 45 minutes à 180°C.



## Aubergines à l'ail et au parmesan au four

### INGREDIENTS



4 personnes



40 minutes

- 2 aubergines
- 120 g de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 200 ml de sauce tomate
- Thym
- 1 poignée d'olives noires
- Poivre

Préchauffez le four à 200°C (Th. 6/7).

Lavez et coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Quadrillez la chair sur 1 cm.

Ajoutez un peu d'huile d'olive en filet.

Placez-les dans un plat à gratin et enfournez à 200°C (Th. 6/7) pendant 20 minutes.

Dénoyautez et coupez les olives en morceaux. Pelez et hachez l'ail. Faites-le revenir dans une poêle bien chaude. Ajoutez la sauce tomate, le thym, les olives. Poivrez.

Retirez les aubergines du four. Laissez tiédir puis ôtez une partie de la chair sans entamer la peau. Ajoutez la chair d'aubergine à la poêlée et laissez réduire. Placez les aubergines dans un plat à gratin. Garnissez-les de la préparation de chair d'aubergine. Saupoudrez de parmesan râpé.

Faites gratiner au four.