

Légumes d'été rôtis avec une vinaigrette au basilic (chaud)

À servir avec des pâtes, couscous, riz ...

Ingredients pour 10 pers

10 tomates
200 g oignons
2 poivrons rouge en lanières
2 courgettes, en tranches épaisses
2 fenouils, en tranches
huile d'olive
Sel marin grossier - poivre du moulin

pour la finition :

30 feuilles de basilic frais
6 cs de pignons de pin grillés
4 gousses d'ail
10 cuillères à soupe d'huile d'olive

Preparation

Préchauffez le four à 200°C. Placez les légumes dans un plat à four. Répartissez l'huile sur le dessus et saupoudrez généreusement de sel et de poivre. Faites rôtir les légumes au four pendant 45 minutes.

Pour la vinaigrette, mélangez les pignons avec le basilic, l'ail et l'huile. Ajoutez une généreuse pincée de sel et de poivre et réduisez en purée lisse.

Finition :

Versez la vinaigrette sur les légumes rôtis chauds.

