



# Poêlée de légumes d'été au miel Juste & Vendéen

Préparation: 45 minutes - Cuisson: 30 minutes

## Ingrédients:

- 1 courgette
- 2 tomates allongées
- 2 aubergines
- 2 pommes de terre
- 1 fromage de chèvre
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Origan
- Miel Juste & Vendéen

## Étapes:

- 1) Nettoyez, pelez si besoin et coupez en lamelles les légumes d'été.
- 2) Dans un plat au four, disposez les rondelles les unes après les autres comme sur les photos en intégrant de temps en temps un morceau de fromage de chèvre.
- 3) Une fois tout le plat rempli, assaisonnez avec le sel et le poivre, puis aromatisez avec l'origan et l'huile.
- 4) Finissez par un filet de miel, plus au moins épais en fonction de vos goûts.
- 5) Placez au four 30 minutes à 180° et dégustez chaud.

Le fromage de chèvre peut être remplacé par de la mozzarella et un oignon coupé en rondelle trouverait bien sa place dans cette recette.