

Légumes rôtis à l'italienne

Légumes rôtis à l'italienne : une assiette généreuse et parfumée pour les soirs où l'on a envie de simplicité gourmande. Courgettes fondantes, aubergines caramélisées et tomates confites se marient ici à une huile d'olive dorée et à l'assemblage Voyage en Italie, qui apporte origan, basilic et une pointe poivrée. La texture joue sur le contraste entre chair tendre et bords légèrement croustillants, le fromage fondant en finition apporte rondeur. Préparée en moins d'une heure, cette recette réchauffe une table familiale, se partage avec des pâtes fraîches ou se sert en accompagnement d'une salade verte pour un repas convivial. Facile à réaliser, elle invite à cuisiner dès les premières lignes pour un résultat immédiat et savoureux.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 2 aubergines moyennes (≈700-800 g)
- 3 courgettes (≈600 g)
- 4 tomates fermes (type Roma ou tomates cœur de bœuf)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 cuillères à café d'assemblage Voyage en Italie
- 2 gousses d'ail écrasées
- 125 g de mozzarella (ou 40 g de parmesan râpé en finition)
- 350 g de pâtes fraîches (tagliatelles ou pâtes courtes)
- Poivre noir du moulin (facultatif)
- Un filet d'huile d'olive pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage "Voyage en Italie"



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Coupez les aubergines et les courgettes en rondelles d'environ 1 cm. Coupez les tomates en quartiers ou en tranches épaisses.

Dans un grand saladier, mélangez l'huile d'olive, l'ail écrasé et 1 cuillère à café d'assemblage Voyage en Italie. Ajoutez les légumes, mélangez délicatement pour bien enrober chaque tranche.

Disposez les légumes en une seule couche sur deux plaques recouvertes de papier cuisson (évitez le chevauchement). Saupoudrez le reste d'assemblage Voyage en Italie sur le dessus et poivrez légèrement si désiré.

Enfournez 30 à 35 minutes, en remuant ou retournant à mi-cuisson. Les bords doivent commencer à caraméliser et la chair être tendre.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes fraîches selon les indications du paquet. Égouttez en réservant une louche d'eau de cuisson.

Si vous choisissez la mozzarella: déchirez-la et ajoutez-la sur les légumes 5 minutes avant la fin du four pour qu'elle fonde légèrement. Si vous préférez le parmesan, saupoudrez-le juste avant de servir.

Mélangez les légumes rôtis avec les pâtes et, si besoin, ajoutez un peu d'eau de cuisson pour lier. Rectifiez l'assaisonnement et arrosez d'un filet d'huile d'olive avant de servir.

Le conseil des Épices Curieuses

Frottez légèrement le mélange entre vos doigts avant d'en saupoudrer les légumes pour libérer les arômes. Pour des bords plus croustillants, terminez le four en mode grill 2 à 3 minutes en surveillant.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit