

TARTINADE DE COURGETTE-AUBERGINE-CAROTTE
DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 1 BOL

FAIRE REVENIR DANS DE L'HUILE D'OLIVE

1 OIGNON

2 GOUSSES D'AIL

QUELQUES BRINS DE PERSIL

1 CAROTTE AVEC SES FANES (OU SANS)

1 PETITE COURGETTE

1 PETITE AUBERGINE

LE ZESTE ET LE JUS D'UN CITRON

SEL – POIVRE

ORIGAN – BASILIC

MIXER FINEMENT ET RÉSERVER AU FRAIS