



Four

Légumes rôtis curry et moutarde

Légumes du soleil cuits à l'huile d'olive, au curry et à la moutarde américaine - pour 4 personnes.



Mise en place

Préchauffez votre four à 180°C.
Lavez les légumes. Coupez les poivrons en gros carrés et les courgettes en demi-rondelles. Epluchez l'oignon puis coupez-le en lamelles. Epluchez l'ail.

Mise en oeuvre

Dans un plat allant au four, déposez les poivrons, courgettes, tomates cerise, oignon et ail.
Préparez une sauce en mélangeant le curry, l'huile d'olive et la moutarde.
Versez la sauce sur les légumes, mélangez puis assaisonnez avec sel et poivre.
Placez au four pendant 45 minutes environ en remuant de temps en temps.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	20 g
Curry poudre		1 pces
Huile d'olive		1 cuillère
Ail		5 g
Tomates cerises		250 g
Courgettes		1 pièce
Poivrons jaunes		1 pièce
Oignons rouges		1 pièce
Poivrons rouges		1 pièce