

Tian de quenelles



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Un plat d'été par excellence. Vous pouvez également ajouter du poivron rouge et bien d'autres légumes.

Ingrédients

- 4 quenelles, par exemple les suprêmes soufflés nature saint jean
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 2 tomates
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive
- eau
- quelques brins de persil

Préparation

- 1 Rincez tous les légumes puis coupez en rondelles l'aubergine, la courgette et les tomates. Coupez aussi en rondelles les quenelles et hachez finement le persil que vous aurez rincé.
- 2 Prenez un plat à gratin et mettez-y dans le fond 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et d'eau. Disposez une rangée de tomates, de courgettes, d'aubergines, de quenelles et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit rempli.
- 3 Arrosez le plat de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et parsemez de persil.
- 4 Préchauffez votre four à 180°C et enfournez 30 minutes.
- 5 Surveillez la cuisson car les légumes doivent rester humides durant ces 30 minutes. Si besoin, ajoutez un peu d'eau.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

