

## Patissons marinés

### Ingrédients

Pour 6-8 personnes

papier sulfurisé pour la plaque

1-1,2 kg de pâtissons, coupées en tranches de 1 cm d'épaisseur, et, si nécessaire, en deux  
crème à rôtir

marinade:

4 cs de vinaigre balsamique

6 cs d'huile de colza

2 oignons blancs, coupés en fines rondelles

2 gousses d'ail, pressées

1 bouquet de basilic, finement ciselé

2 cs d'origan, finement haché

sel, poivre du moulin

200 g de tomates cerise, coupées en quatre

origan pour décorer



### Préparation

1. Tourner les pâtissons dans la crème à rôtir, disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.
2. Cuire env. 25 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C, sortir du four.
3. Marinade: mélanger tous les ingrédients, assaisonner.
4. Dresser les pâtissons encore chauds sur un plat, garnir de tomates. Verser la marinade par-dessus, décorer.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 148 kcal; protéines: 2 g; lipides: 10 g; glucides: 11 g.