

Courgettes marinées grillées au four

Ingrédients

- 4 courgettes
- 5 c à s d'huile d'olive
- 1 pincée de paprika
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à café de Za 'Atar(ou herbes de Provence)



Les étapes

- Lavez et séchez les courgettes. Coupez leurs pieds, puis coupez les courgettes en 4 dans le sens de la longueur. Déposez les courgettes sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Préchauffez votre four sur la position grill (moyen)
- Dans un bol, mélangez ensemble l'huile d'olive, le paprika, le Za 'Atar et l'ail finement émincé.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez généreusement les courgettes de cette huile parfumée
- Enfournez les courgettes 10 à 15 minutes, en ajoutant de la marinade si besoin.
- A la sortie du four, salez, poivrez et laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Sources : <https://www.cuisiniersansallergies.fr/recette/courgettes-marinees-grillee-au-four/>