Pavé de dinde tendre aux légumes grillés

10 personnes



Ingredients

- 10 Pavé de dinde
- 600 g de courgettes
- 600 g d'aubergines
- 600 g de poivrons rouges
- 100 g de pignons de pin
- Huile d'olive + 15 cl de bonne huile d'olive
- ½ botte de basilic
- 1 gousse d'ail
- Quelques feuilles de roquette
- Sel & poivre

Preparation

Déposez les Pavés de dinde sur une plaque de cuisson et cuisez-les comme indiqué sur l'emballage.

Taillez les courgettes et les aubergines en rondelles. Nettoyez les poivrons rouges et taillez-les en gros morceaux. Mélangez les courgettes, les aubergines et les poivrons rouges avec l'huile d'olive, salez et poivrez.

Grillez les légumes et réservez-les au chaud.

Torréfiez les pignons de pin dans un peu d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont bien dorés, déposez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Ajoutez le basilic, l'ail et l'huile d'olive, salez et poivrez. Mixez bien le tout et rectifiez l'assaisonnement.

Disposez joliment le tout sur une assiette.
Décorez avec de la roquette.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be