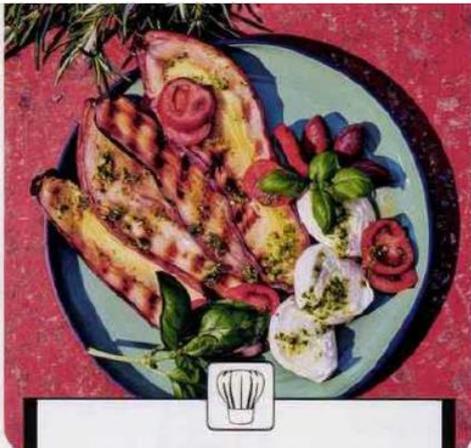




GORGÉES *de* SOLEIL

AU JARDIN, EN TERRASSE, À LA PLAGE...
LES VINS ET CHAMPAGNES, BLANCS OU ROSÉS,
S'INVITENT À TOUTES NOS AGAPES ESTIVALES.
NOTRE SÉLECTION BIEN FRAPPÉE, POUR SUBLIMER
SIX RECETTES ICONIQUES DES VACANCES.

RÉALISATION KARINE RÉVILLON ET MICHÈLE CARLES / PHOTOS BERNHARD WINKELMANN



AUBERGINES GRILLÉES À L'ITALIENNE

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION :
15 MINUTES. CUISSON : 10 MINUTES ENVIRON.

- 2 aubergines moyennes • 8 petites tomates
- 2 mozzarellas de bufflonne • 1 cuillerée à soupe de sauce pistou • 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- olives noires • brins de basilic • sel • poivre.

COUPER les aubergines en tranches d'1 cm, les huiler des deux côtés, les saler légèrement, les poser sur le gril d'un barbecue et laisser cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. COUPER les tomates en tranches, ainsi que la mozzarella, effeuiller les brins de basilic. Lorsque les tranches d'aubergine sont cuites, les poser sur les assiettes. AJOUTER les tranches de tomates et de mozzarella, quelques olives, napper de sauce pistou, poivrer, parsemer de feuilles de basilic et servir.

👉 **ASTUCE : FAIRE DE LA MÊME FAÇON DES COURGETTES GRILLÉES ET LES SERVIR AVEC DE LA BURRATA.**



RAYON VERT

Vin Corton-Charlemagne Grand Cru 2015, Maison Louis Latour, 130 €, sac seu Primark, plateau Fleux, chapeau Stetson, bambou et table Fermob chez Truffaut.