



Panini méditerranéen

aux légumes grillés et feta

Pour 10 sandwiches :

.....

10 sandwiches le Provençal,

Art. n° 901

500 g feta émietté

2 poivrons jaunes

2 poivrons rouges

2 courgettes, en tranches

1 aubergine, en tranches

3 cs olives noires

thym frais

.....

- ❶ Cuire les paninis, laisser refroidir et trancher.
- ❷ Laver les poivrons, les couper en deux, les épépiner puis couper des lamelles. Faire griller une dizaine de minutes dans un four préchauffé, jusqu'à ce que des petites bulles apparaissent à la surface. Retirer du four et enlever la peau.
- ❸ Verser un peu d'huile dans une poêle et faire griller les tranches de courgettes, d'aubergine et de poivrons environ 1-2 minutes de chaque côté. Assaisonner de sel et de poivre.
- ❹ Garnir la partie inférieure des paninis de légumes grillés, parsemer ensuite de feta et d'olives. Recouvrir les sandwiches de l'autre moitié des pains et servir.