

## **CHOU-FLEUR À LA PROVENÇALE**

### **Ingrédient (pour 2-3 personnes) :**

- 1 chou-fleur (petit)
- 1 courgette
- 1 tomate (cuite ou non)
- Olives noires à la grecque
- Parmesan (facultatif)
- Sel, poivre
- 1-2 c. à soupe d'huile d'olive



### **Préparation :**

1. Faites cuire le chou-fleur, coupé en bouquets, dans de l'eau bouillante salée.
2. Epluchez la courgette et coupez-la en dés, puis faites la revenir avec un peu d'huile d'olive.
3. Plongez la tomate dans l'eau bouillante afin de pouvoir l'éplucher puis écrasez-la un peu (vous pouvez la garder crue si vous le désirez).
4. Dans un plat allant au four, déposez les bouquets de chou-fleur, puis répartissez dessus la tomate. Ajoutez ensuite les dés de courgette, salez, poivrez, disposez les olives préalablement dénoyautées et coupées en quartiers. Pour finir râpez un peu de parmesan (facultatif).
5. Enfournier sur 190°C pendant 20min environ.

***Vous pouvez remplacer votre courgette par du poivron ou encore rajoutez un poivron à votre préparation (n'hésitez pas à le prendre jaune pour ajouter de la couleur à votre plat!).***