Bruschetta de tomates cerises, parfait pour l’apéro

Il suffit de prendre les tomates cerises, de les couper en deux et de les disposer sur une plaque à biscuits. Arroser d’un filet d’huile d’olive et parsemer de fleurs d’ail finement hachées. Cuire sous le gril du four pendant une dizaine de minutes. Retirer du four, transférer dans un bol avec des poivrons finement hachés, un peu de vinaigre balsamique, du basilic et une généreuse pincée de sel de mer. Servir sur de tranches de baguettes grillées.

Tian de courgettes et rabioles

* 4 courgettes, coupées en tranches
* 4 rabioles, coupées en fines tranches
* 1 chou-rave coupé en fines tranches
* 4 tomates italiennes, coupées en rondelles
* 3 oignons, hachés
* 3 fleurs d’ail hachées finement
* ½ t. d’huile d’olive
* 1 c. à soupe de pâte de tomates
* 1 branche de basilic haché
* Sel et poivre

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Dans une poêle, attendrir les oignons et les fleurs d’ail dans la moitié de l’huile. Ajouter la pâte de tomates et poursuivre la cuisson environ 2 minutes. Saler et poivrer. Répartir dans un plat de cuisson carré de 25 cm (10 po).

Dans le plat de cuisson, superposer les tranches de courgettes, rabiole, chou-rave et de tomates en alternant les couleurs et en les faisant se chevaucher de façon à créer quatre rangées en sens contraire. Arroser avec le reste de l'huile d'olive. Cuire au four environ 1 heure ou jusqu’à ce que les légumes commencent à dorer légèrement.

Saupoudrer du basilic haché juste avant de servir.

Riz aux légumes au four

* 5-6 fleurs d’ail coupées en tronçons de 3 cm
* 2 c. à soupe d’huile d’olive
* 1 botte d’oignons verts hachés
* 10-12 tomates cerise coupées en 2
* 1 poivron rouge coupé en fine lanière
* 1 poignée d’haricots coupée en tronçon de 3 cm
* 1 brocoli (tige et tête) coupé en petits morceaux
* ¼ de t. de raisins secs
* 1c. à thé de paprika
* 1 ¼ t. de riz basmati
* 2 ½ t de bouillon de légumes

Huiler le fond d’une terrine ou d’un plat en pyrex.

Dans une poêle, à feu doux, faire revenir dans l’huile les oignons, fleurs d’ail, haricots, brocolis, poivron. Cuire 10 minutes, à la fin ajouter les tomates, les raisins secs et le paprika.

Mélanger le riz et les légumes dans le plat en pyrex. Ajouter le bouillon. Cuire au four à 350 pendant 30 minutes ou jusqu’à ce que tout le liquide soit absorbé