

# Escabèche au Reblochon et légumes du Soleil



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

6 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 200g de [Reblochon fermier de Savoie](#) bien affiné

- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 100 g de beurre 1 ?2 sel
- Sel fin, poivre du moulin

## Préparation

Taillez en brunoise (c'est-à-dire en petits cubes) l'ensemble des légumes après les avoir préalablement lavés et épluchés.

Dans une poêle bien chaude faites fondre une petite partie du beurre et poêlez séparément les légumes.

Débarrassez l'ensemble dans une casserole puis terminez la cuisson à feu doux 5 à 6 minutes.

Assaisonnez sel fin, poivre du moulin puis laissez refroidir. Parallèlement, coupez en petits dés le fromage bien froid.

Lorsque les légumes seront à température ambiante, mélangez le tout. Vérifiez l'assaisonnement puis replacez au frais.

Cette recette simple peut se déguster bien fraîche en entrée d'été, elle peut aussi, dressée dans des petites verrines, être l'invité surprenant de vos apéritifs. Déposée sur une tranche de pain bio grillé, elle sera une garniture savoureuse pour accompagner vos viandes et poissons grillés.