



Salade-repas aux légumes rôtis et au fromage feta

Préparation 15 MIN

Cuisson 12 MIN

Portions 4

Cette salade délicieuse est un repas complet et sera sur la table en moins de 30 minutes!

Ingrédients

- 450 g (1 lb) d'asperges fines, parées
- 340 g (3/4 lb) de choux de Bruxelles, coupés en quartiers
- 340 g (3/4 lb) de haricots verts, parés
- 6 oignons verts, coupés en 4 tronçons chacun
- 90 ml (6 c. à soupe) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'origan séché
- 250 g (1 tasse) de fromage cottage 2 %
- 60 g (1/2 tasse) de fromage feta émietté
- 50 g (1/2 tasse) de noix de Grenoble ou de pacanes grillées, concassées
- 125 ml (1/2 tasse) d'aubergines marinées épicées du commerce

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
2. Sur une plaque antiadhésive ou tapissée d'un tapis de silicone, mélanger les asperges, les choux de Bruxelles, les haricots et les oignons verts avec 60 ml (1/4 tasse) de l'huile. Saler et poivrer. Cuire au four 12 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient al dente et légèrement rôtis.
3. Dans un bol, mélanger le reste de l'huile avec le vinaigre et l'origan. Saler et poivrer.
4. Répartir le fromage cottage au centre de 4 assiettes. Y déposer les légumes rôtis. Parsemer du fromage feta, des noix de Grenoble et des aubergines marinées. Arroser de la vinaigrette.