

# GALETTE DE BLÉ ET LUPINS AUX AUBERGINES CUISINÉES ET PIPERADE AU BASILIC

13

## INGRÉDIENTS

- 10 galettes blé lupins et aubergines SOJASUN
- 1,5 kg de poivrons émincés
- 4 gros oignons émincés
- 10 gousses d'ail écrasées
- 5 tomates coupées en dés
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 botte de basilic ciselé
- Thym, laurier PM
- Sel, poivre PM

## PROGRESSION

10 !!

Faire revenir dans une sauteuse les oignons et l'ail dans l'huile d'olive.

Ajouter les tomates, laisser cuire quelques minutes. Ajouter les poivrons, l'assaisonnement, le thym et le laurier. Laisser compoter à feu doux.

Snacker les galettes. En fin de cuisson de la pipérade, ajouter le basilic.

