

# LÉGUMES

## TIAN DE TOMATES AU RAS-EL-HANOUT



### INGRÉDIENTS (10 portions)

- 3kg de tomates
- 25g de **Mélange Ras El Hanout McCormick**
- 10g d'**Ail en Poudre McCormick**
- 3 citrons confits
- 10g de **Thym McCormick**
- 6cl d'huile d'olive
- 2g de poivre
- 3g de sel

20  
min

Préparation

10  
min

Cuisson



### Préparation :

- 1- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).
- 2- Mélangez l'huile d'olive avec le **Mélange Ras El Hanout McCormick**, le thym et l'ail.
- 3- Retirez la chair des citrons confits et taillez la peau en fine brunoise.
- 4- Mondez les tomates et taillez-les en rondelles.
- 5- Disposez les tranches de tomates dans des plats à gratin individuels et parsemez les citrons confits.
- 6- Arrosez de l'huile aromatisée. Salez et poivrez.
- 7- Enfourez pendant 10 min.

### Dressage :

Servez les tians chauds avec un trait d'huile aromatisée.

# POMMES DE TERRE

## GRENAILLES CONFITES À LA MEXICAINE



### INGRÉDIENTS (10 portions)

- 2kg de pommes de terre Grenaille
- 18g de **Mélange Tex Mex McCormick**
- 5g de **Thym McCormick**
- 2g d'**Ail en Poudre McCormick**
- 30g de beurre
- 2cl d'huile d'olive
- 2g de poivre
- 3g de sel

10  
min

Préparation

30  
min

Cuisson



### Préparation :

- 1- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).
- 2- Coupez les grenailles en 2 ou en 4 selon leur grosseur.
- 3- Assaisonnez-les du **Mélange Tex Mex McCormick** et des condiments, salez, poivrez et disposez le tout en papillottes.
- 4- Ajoutez le beurre et l'huile d'olive. Refermez les papillottes et faites cuire pendant 25/30 min.

### Dressage :

Servez les papillottes bien chaudes.