

# COURGETTES RÔTIES

*2 grosses courgettes  
7 cl d'huile d'olive  
1 gousse d'ail pilée  
feuilles de thym  
sel-poivre  
paprika  
30 g de chapelure  
10 g de parmesan végétalien  
huile d'olive*

*Couper les courgettes en tranches épaisses de 3 à 4 cm. Les ranger sur la plaque à pâtisserie, recouverte de papier sulfurisé.*

*Mélanger le reste des ingrédients et en tartiner les tranches de courgettes.*

*Préchauffer le four à 200°, arroser les courgettes d'un filet d'huile d'olive et cuire pendant 25 minutes. Allumer la fonction grill du four et gratiner quelques minutes.*