Tortilla végé aux légumes grillés

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 aubergine
1 courgette
1 patates douces
huile d'olive
2 oignons
2 tomates
4 tortillas
1 boîte maïs
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez l’aubergine et la courgette en tranches dans la longueur. Enduisez-les d’une fine couche d’huile d’olive et faites-les griller. Épluchez la patate douce et découpez-la en rondelles. Faites-les cuire à la vapeur ou à l’eau, badigeonnez-les d’huile d’olive et faites-les griller brièvement.**
2. **Coupez les oignons en quartiers, enduisez-les d’une fine couche d’huile d’olive et grillez-les.**
3. **Coupez les tomates en fines rondelles.**
4. **Garnissez chaque tortilla d’aubergine, de courgette, de patate douce, d’oignon, de tomate et de maïs. Salez et poivrez. Refermez-les et faites-les cuire pendant 3 minutes dans une poêle à griller. Retournez-les et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes.**
5. **Enveloppez-les délicatement dans du papier sulfurisé et entourez-les d’une ficelle ou enveloppez-les dans de l’aluminium. À manger froid ou tiède.**