

## DIDINNE



400 gr d'aiguillettes de poulet.  
1 courgette  
1 aubergine  
1 carotte  
des tomates cerises  
Moutarde à l'ancienne.

Couper en dés l'aubergine et la faire suer à couvert avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Couper en rondelle carottes et courgette, les cuire à l'eau bouillante salée pour les rendre fondantes.

Tailler les tomates cerises en lamelles. Une pincée de sel.

Snacker les aiguillettes de poulet préalablement mariné dans la moutarde.

Puis dresser harmonieusement dans des emportes pièces les différents ingrédients pour constituer des "étages".

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)