 **Légumes d'été confits**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/08/L%C3%A9gumes-d%C3%A9t%C3%A9-confits-DSCN9042.jpg) **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**- 1,5 kg d'aubergines**  
**- 1 kg courgettes**  
**- 2 gros poivrons rouges**  
**- 3 oignons rouges**  
**- 5 gousses d'ail**  
**- 1 kg de tomates mûres et fermes**  
**- 16 pétales de tomates confites**  
**- 10 càs d'huile d'olive**  
**- 2 càs d'herbes de Provence**  
**- Sel & poivre du moulin**

**Un grand saladier (ou 2)** - **2 plaques à four**  
**Préchauffage du four à 160°C (Chaleur tournante)**

Laver les aubergines, et les courgettes sans les éplucher. Les couper en dés.  
Peler oignons et ail. Hacher finement l'ail et couper les oignons en deux puis en lamelles.  
Laver les poivrons, les épépiner et les couper en gros dés.  
Ébouillanter les tomates pour pouvoir les peler. Les couper en morceaux.  
Égoutter les pétales de tomates confites et les couper en dés.  
Mélanger aubergines, courgettes oignons et ail dans un grand saladier.  
Arroser d'huile et ajouter les herbes, saler et poivrer.  
Bien mélanger puis ajouter les tomates fraîches et les tomates confites.  
Mélanger encore soigneusement pour que tous les légumes soient bien enrobés d'assaisonnement.  
Laisser cuire pendant 40 minutes. Remuer les légumes.  
Laisser "confire" pendant encore 40 minutes.  
Rectifier l'assaisonnement si besoin.  
Déguster chaud, tiède ou froid.