

Tian aux légumes d'été

Entrée / Plat

Légumes délicieusement mélangés

Couverts : 4

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients

Courgettes 500g

Tomates 500g

Aubergines 400g

Gros oignons x3

Tête d'ail frais x1

Thym ou herbes de Provence

Huile d'olive

Sel / poivre

Sucre

Préparation

Émincer les oignons. Épluchez l'ail. Prendre une petite partie de l'ail et la mettre à cuire doucement avec les oignons (env. 20 min.) dans une poêle avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre, 1 c. à soupe de sucre. Vous obtenez une fondue que vous étalez au fond d'un plat à gratin.

Lavez les légumes, puis coupez-les en rondelles de 3 à 4 mm à peu près et si possible de même diamètre. Disposez-les dans le plat, sur l'ail et l'oignon, debout par rangée successive et serrée : tomate, courgette, tomate et aubergine et ainsi de suite; intercalez l'ail restant.

Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive, et saupoudrez d'herbes de Provence ou de thym.

Enfourner pendant 1 h. Appuyer sur les légumes de temps en temps au cours de la cuisson pour que le dessus ne dessèche pas.

Vous pouvez décliner cette recette avec des petites tranches de fromages intercalées entre les légumes : tomme de Saint-Lumine, fromage de Saint-Lumine, chèvre sec ou mi-sec, mozzarella...

Aussi bon chaud que froid !