

Tian de légumes

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de aubergine
500 g de tomate
300 g de courgette
1 oignon
6 gousses de ail
huile d'olive
herbes de Provence
poivre
sel

progression :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mettre un filet d'huile sur l'ensemble du plat

Éplucher les gousses d'ail et l'oignon.

Couper l'oignon et une seule des 5 gousses d'ail en petits morceaux.

Enfourner 5 à 10 min, l'oignon en morceau et les morceaux d'une seule gousse d'ail. Puis laisser un peu refroidir le plat.

Laver les légumes, puis les couper en rondelles de même épaisseur et si possible de même diamètre.

Les disposer dans le plat, sur l'ail et l'oignon revenus au four, debout par rangée

successive : tomate, courgette, tomate, aubergine et ainsi de suite; intercalez les 5 gousses d'ail restante.

Saler, poivrer, arroser d'huile d'olive, et saupoudrer d'herbes de Provence.

Enfourner pendant 1 h 30.