



www.cueillettecompans.fr

TIAN DE LÉGUMES D'ÉTÉ

Pour 6 personnes

- 1kg de tomates
- 1kg de courgettes
- 1kg d'aubergines
- 2 oignons jaunes
- 2 gousses d'ail
- Thym
- Persil
- sel et poivre
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive

Faites préchauffer votre four thermostat 7 (210°).

Coupez les tomates, les courgettes et les aubergines en rondelles épaisses.

Faites fondre légèrement les oignons émincés dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Frottez un plat en terre cuite avec une gousse d'ail et tapissez-le avec les oignons cuits.

Disposez-y, dans toute la largeur du plat, les rondelles de légumes en alternant courgettes, tomates et aubergines.

Arrosez votre préparation avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Parsemez d'ail haché et de persil ciselé, salez et poivrez.

Faites cuire 45 minutes.