

Tian de légumes à la provençale

TEMPS : 1H25 • 11 AOUT 2020 • CHARLOTTE DE YUKA



Pour parfaire vos repas d'été, quoi de mieux qu'un délicieux gratin réalisé avec des légumes de saison

Découvrez notre recette de tian d'aubergine, courgette, tomate et oignon rouge, très facile à réaliser.

Ingrédients 5 personnes

- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 4 tomates
- 1 oignon rouge
- 5 c.s d'huile d'olive
- Eau
- 1 gousse d'ail (ou de l'ail semoule)
- Herbes de Provence, sel, poivre

1

Préchauffez le four à 180°C et lavez les légumes. Coupez tous les légumes en fines rondelles.

2

Recoupez les tranches d'aubergine en 2.

3

Dans un plat à gratin, disposez les légumes dans cet ordre : une tranche d'aubergine, de tomate, de courgette puis d'oignon rouge. Répétez l'opération jusqu'à remplir entièrement le plat. Ensuite, arrosez les légumes d'huile d'olive, râpez une gousse d'ail (ou ajoutez de l'ail semoule), ainsi que des herbes de Provence, du sel et du poivre. Enfourez environ 1h15. Au bout de 30 minutes de cuisson, arrosez légèrement les légumes avec un peu d'eau.

Bon appétit !