

Tian de légumes

Ingrédients (1 grand plat : 8 personnes)

2 oignons moyens

3 petits poivrons (3 couleurs différentes)

2 courgettes petites/ moyennes (jaunes et vertes)

1 aubergine

3 gousses d'ail dégermées

Thym

Sel, poivre

1 Couper les poivrons en lanières fines et les oignons en lamelles. Les faire revenir pdt 30 mn environ jusqu'à ce qu'ils aient un aspect compoté

2 Couper les courgettes en biseau (impression de grandeur), les aubergines et les tomates : quasiment 1 cm de largeur/ tranche pr les tomates et un peu moins pr les courgettes et aubergines

3 Mettre dans le plat pour le four : l'huile d'olive, la compotée oignons-poivrons, les légumes debout et bien serrés (dans cet ordre : aubergine-courgette V – courgette J puis tomate) . Faire un premier cercle autour du plat et compléter le milieu ensuite.

Ajouter de l'ail, du thym, du sel et du poivre. Arroser généreusement d'huile d'olive.

4 Cuire à four chaud pdt 2 heures (130°C) : l'idéal ou sinon à 45 mn (180°C)