La Recette du week-end : Tian de légumes de saison

Ingrédients pour 4 personnes

4 courgettes
2 aubergines
8 tomates concassées
1 gousse d'ail finement coupée
1 branche de thym frais, herbe de Provence ou origan
1 feuille de laurier, huile d'olive, sel, poivre
150g de parmesan

Préparation

Cuisson à 170° durant 1h :

- 1) Lavez et coupez les légumes en lamelles dans le sens de la longueur
- 2) Faites les revenir séparément avec du sel et du poivre. Pendant ce temps, faites la sauce tomate.
- 3) Faites revenir les oignons, ajoutez l'ail, le thym et le concassé de tomate.
- 4) Ajoutez les herbes de Provence ou l'origan, la feuille de laurier, le sel et le poivre.
- 5) Lorsque la sauce est prête, disposez une couche d'aubergine dans un plat, puis une couche de courgette et ensuite la moitié de la sauce tomate.
- 6) Renouvelez cette action et saupoudrez de parmesan.

Plus d'infos

<http://pm22100.net/JDC/JDC-Dinan.html>