



Tian de légumes



4 personnes



60 minutes

INGREDIENTS

- 4 grosses pommes de terre
- 1 courgette
- 4 tomates Saint-Pierre
- 3 oignons rouges
- 1 aubergine
- 1 bouquet de romarin
- 1 gousse d'ail
- 4 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

ETAPES

1. Rincer les tomates et la courgette. Eplucher les pommes de terre et les oignons.
2. Couper en fines lamelles les pommes de terre, les oignons, les tomates, l'aubergine et la courgette. Préchauffer le four à 180° C.
3. Dans un grand plat allant au four, disposer les lamelles en alternant: oignon, pomme de terre, tomate, courgette et aubergine. Recommencer jusqu'à avoir utilisé tous les légumes. Saler généreusement les légumes ainsi disposés.
4. Dans un pilon, presser la gousse d'ail, ajouter l'huile d'olive, du sel, et bien mélanger. Verser cette huile aromatisée sur les légumes, ajouter quelques branches de romarin et mettre au four pour 45 minutes.