

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Tian aux légumes et mozzarella

Le tian était à l'origine le plat dans lequel on faisait cuire les légumes au bon goût de Provence ! avec du thym, de la farigoulette, du serpolet... toutes les petites herbes parfumées du jardin...et qui embaumaient la cuisine de la femme méditerranéenne...



Tout simplement j'ai beurré mon plat...râpé une gousse d'ail que j'ai mis au fond du plat....puis déposé des rondelles de tomates et de courgettes, à la verticale et bien serrées -normalement- (si vous avez des aubergines, ce sera encore meilleur) en intercalant avec des petits morceaux de mozzarella.

Une lichette d'huile d'olive par-dessus avec des herbes de Provence que vous trouverez dans votre placard...: thym, origan....

J'ai enfourné environ 40 min à 180°-200°. Le temps de cuisson dépendra de votre four...Vous pourrez accompagner ce tian de charcuterie, si vous préférez...mais moi, j'ai mangé ma part de tian comme ça, sans rien d'autre...

A la sortie du four, J'ai parsemé de fleur de sel parfumée.