

TIAN DE LEGUMES DU SOLEIL

INGREDIENTS POUR 4 :

2 tomates
1 oignons
1/2 aubergine
1 poivron rouge
1 courgette
2 gousses d'ail
des herbes de Provence
du sel, du poivre
un filet d'huile d'olive



PREPARATION :

Couper l'oignon en lamelles et faire revenir dans un peu d'huile
Eplucher et couper en lamelles les deux tomates
Couper tous les autres légumes (sauf l'ail) en rondelles , je les ai coupés avec mon robot pour aller plus vite
Huiler un plat qui va au four et disposer les légumes à l'oblique en les alternant
Saler, poivrer, saupoudrer d'herbes de Provence et arroser d'un filet d'huile d'olive
Hacher l'ail et le répartir sur le plat
Mettre au four 170° environ 1h



<http://katarinetta.canalblog.com/>