



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Tian de légumes du Sud

Pour 4 personnes | Très facile

60 min | **0.97€** La portion (prix indicatif)

Voyage dans le sud avec ce tian !



Les ingrédients

- **1 pièce** de Aubergine
- **1 pièce** de Courgette
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **3 pièce** de Tomate rouge
- **1 brin** de Thym frais ou en branche
- **2 gousse** de Ail

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 45 min



Attente : 0 min

- 1** Préchauffez le four th.190°C.
Lavez les tomates, l'aubergine et la courgette.
Epluchez les oignons, et coupez tous les légumes en rondelles.
- 2** Dans un plat à gratin, dressez les rondelles en les alternant. Serrez-les au maximum.
Entre les interstices, glissez les gousses d'ail épluchées mais entières.
Salez, poivrez, versez un bon filet d'huile d'olive, parsemez de thym.
- 3** Mettre au four pendant 15 minutes, retirez le plat du four.
Avec une cuillère, faites délicatement sortir le jus des légumes pour arroser le tian.
Remplacez le tian au four pour environ 30 minutes encore.