

Tian de légumes

Ingrédients (pour 2 personnes)

- une courgette
- une aubergine
- 4 tomates de bon calibre
- huile d'olive
- gros sel

Préparation

- préchauffez le four à 200°
- coupez les légumes en tranches (personnellement, je conseille de faire la courgette et l'aubergine d'un coup et les tomates au fur et à mesure)
- disposez les légumes dans un plat à gratin, sur la tranche, en alternant les légumes : un rang d'aubergine, un rang de courgette, un rang de tomate
- quand tout le plat est rempli, arrosez généreusement d'huile d'olive
- enfournez et laissez cuire 20 à 30 minutes
- parsemez de gros sel au moment de servir

Révision #1

Créé 2020-08-11 13:28:43 CEST par Luc

Mis à jour 2021-04-20 12:08:00 CEST par Luc