TIAN PROVENÇAL

INGRÉDIENTS

- 400 g d'aubergines
- 500 g de tomates
- 300 g de courgettes
- 1 oignon
- 6 gousses d'ail
- 50 g de beurre
- 1 cuillère d'huile d'olive
- Herbes de Provence,
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 1H40MN
TEMPS TOTAL : 2H

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Beurrez un plat ovale allant au four.

Épluchez les gousses d'ail et l'oignon. Coupez l'oignon et une seule des 5 gousses d'ail en petits morceaux.

Enfournez 5 à 10 min, l'oignon en morceau et les morceaux d'une seule gousse d'ail. Puis laissez un peu refroidir le plat.

Lavez les légumes, puis coupez-les en rondelles de même épaisseur et si possible de même diamètre.

Disposez-les dans le plat, sur l'ail et l'oignon revenus au four, debout par rangée successive : tomate, courgette, tomate, aubergine et ainsi de suite; intercalez les 5 gousses d'ail restantes.

Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive, et saupoudrez d'herbes de Provence.

Enfourner pendant 1 h 30.

.