TIAN DE POMMES DE TERRE, TOMATES, COURGETTES ET OIGNONS ROUGES

INGRÉDIENTS

- 600 g de pommes de terre au four,
- 4 tomates grappes,
- 2 courgettes moyennes
- 2 oignons rouges,
- 3 gousses d'ail,
- 50 g de beurre,
- 1 pincée de graines de moutarde,
- 2 c-à-s d'huile d'olive,
- quelques brins d'origan,
- quelques brins de thym,
- quelques brins de sarriette
- Sel et poivre du moulin.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN OU +
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C (th.6)

Éplucher les gousses d'ail et l'oignon rouge.

Effeuiller les herbes aromatiques.

Couper les oignons rouges en fines rondelles et hacher l'ail.

Laver les légumes, puis les couper en rondelles de même épaisseur.

Les disposer dans un plat à four légèrement beurré en alternant des tranches de tomate, de courgette, d'oignon, de pomme de terre, etc... Parsemer d'ail haché.

Saler, poivrer. Arroser d'huile d'olive, et saupoudrer / parsemer (c'était pour éviter la répétition :) d'un peu d'herbes fraîches effeuillées et de graines de moutarde.

Enfourner pendant 1h15 environ à 180°C (th.6) en recouvrant le plat d'une feuille de papier aluminium pendant les 45 premières minutes. Piquer les légumes à l'aide de la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson et prolonger la cuisson de 15 minutes si nécessaire.

Parsemer du restant d'herbes fraîches juste avant de servir !