TIAN D'AUBERGINES À LA TOMATE

INGRÉDIENTS

- 2 Aubergines
- 3 Tomates
- 1 Gros oignon
- Ail : 1 gousse
- 1/2 Brin de thym
- Parmesan râpé : 1 c-à-s
- Huile d'olive : 4 c-à-s
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 1H10MN
TEMPS TOTAL : 1H40MN

PRÉPARATION

Pelez et épépinez les tomates, découpez la pulpe en petits morceaux.

Pelez et hachez les oignons et les gousses d'ail. Faites-les blondir dans 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, ajoutez la pulpe des tomates, le thym, sel et poivre.

Laissez mijoter pendant une quinzaine de minutes.

Rincez et épongez les aubergines, éliminez le pédoncule et découpez-les en tranches. Avec un gros pinceau, badigeonnez-les sur leurs deux faces avec de l'huile d'olive.

Faites-les dorer dans une grande poêle sur un feu vif.

Préchauffez le four th. n°6(180°C).Dans un plat à four (ou 4 petits), déposez, par couches successives, les aubergines et les tomates, en terminant par les tomates. Poudrez de parmesan, arrosez d'un filet d'huile et glissez dans le four pendant 45 min. C'est bon aussi bien chaud que froid.

Astuces et conseils pour le Tian d'aubergines à la tomate

Vous pouvez servir ce tian avec un coulis de poivron : faites cuire les poivrons au four th. 6 (180 °C) pendant 20 min, épluchez-les, retirez les graines, mixez et relevez avec du piment d'Espelette.