

TIAN DE LEGUMES

- **Type de plat** : Garniture légumes
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 45 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 belles tomates
- 2 belles courgettes
- 1 gros oignon
- 3 à 4 pommes de terre ou 1 aubergine
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Herbes de Provence

Etapes de préparation

1. Rincez, essuyez et coupez le pédoncule des tomates. Puis les couper en rondelles (pas trop fines). Rincez, essuyez et coupez les extrémités des courgettes. Puis les couper en rondelles. Épluchez l'oignon et le couper en fines lamelles. Pelez, rincez et essuyez les pommes de terre. Puis les coupez en fines rondelles.
2. Dans un cercle, monter par couches successives les différents légumes. Assaisonner les différentes couches d'huile d'olive et parsemer d'herbes de Provence. Puis recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
3. Enfournez à 180°C pour 45mn environ. La cuisson dépend après du goût de chacun dans le sens si on aime les légumes fondants ou croquants.

