

Tian provençal



“ Avant d’habiter Strasbourg, j’ai vécu 13 ans sur Marseille. Cette recette provençale a embaumé à maintes reprises notre appartement. Entre les légumes du jardin et ceux de l’AMAP du Schluthfeld, j’avais tout ce qu’il fallait pour la réaliser. Quel bonheur ! Un dernier clin d’œil aux légumes d’été et de début d’automne !”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 4 à 8 [tomates](#)
- 1 à 2 [aubergine\(s\)](#)
- 1 à 2 [courgette\(s\)](#)
- 1 à 2 [oignon \(s\)](#)
- 1 belle branche de [thym](#)
- 1 belle branche de [romarin](#)
- Huile d’olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez l’oignon que vous tranchez.

Rincez l’aubergine, la courgette et les tomates. Sans les épluchez, coupez ces légumes en tanches.

Alternez les légumes dans un plat à gratin, idéalement un tian (à l’origine un plat en terre cuite). Déposez les branches de thym et de romarin sur les légumes. Salez et poivrez. Arrosez d’un bon filet d’huile d’olive.

Couvrez. Enfournez dans le bas du four à 210°C pendant 1 heure. Découvrez. Arrosez de nouveau d’huile d’olive et laissez cuire à 185°C jusqu’à ce que les légumes deviennent fondants.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Insérez des tranches de mozzarella, de poivrons...