



Les Saveurs du Bois du Roc



Tian aux légumes

Pour 4 personnes Temps de préparation 15 min Cuisson 45 min

Ingrédients :

- 6 pommes de terre
- 300g de courgettes
- 300g d'aubergines
- 300g d'oignons
- 300g de poivrons
- 2 gousses d'ail
- 50g de beurre
- Herbes de Provence, Origan
- Huile d'olive
- Sel, poivre

1. Laver tous les légumes
2. Emincer les oignons, couper les poivrons en fines lanières et les autres légumes en rondelles,
3. Faire fondre le beurre avec 2 cuillères d'huile d'olive,
4. Faire suer les oignons avec l'ail hâché, deux pincées de sel, poivre, herbes de Provence, origan jusqu'à coloration et ajouter les autres légumes,
5. Couvrir et laisser sur feu doux pendant une dizaine de minutes,
6. Préchauffer le four à 180°, huiler un plat à gratin,
7. Disposer les légumes en rang,
8. Saupoudrer d'herbes de Provence et d'origan, enfourner pour 45 min,
9. Sortir du feu et servir aussitôt.

Bon appétit !