



Les Saveurs du Bois du Roc



## Tian de pâtissons à la niçoise

**Pour 2 personnes    Temps de préparation 10 min    Cuisson 60 min**

### Ingrédients :

- 1 pâtisson
- 3 tomates
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 70g de gruyère râpé
- thym
- laurier
- sel & poivre

1. Éplucher le pâtisson puis le couper en deux dans le sens de la hauteur pour l'épépiner avec précaution,
2. Le détailler ensuite en tranches d'un centimètre d'épaisseur environ, Répéter la même opération avec les tomates sans toutefois les peler,
3. Disposer harmonieusement dans un moule à tarte les tranches de pâtisson alternées avec celles de tomates,
4. Arroser avec l'huile ainsi qu'avec ½ verre d'eau,
5. Assaisonner de sel et de poivre puis saupoudrer de thym et de laurier émiettés,
6. Mettre au four une bonne heure à 200°C.

Bon appétit !