

## Tian vanillé de tomates et patates douces au chèvre et au romarin



(pour 2)

*2 tomates  
2 patates douces  
chèvre frais  
huile d'olive  
1 gousse de vanille  
sel, poivre  
2 branches de romarin*

### La veille :

Versez de l'huile d'olive dans un bol. Fendez la gousse de vanille en deux. Retirez les graines et mélangez-les à l'huile. Plongez la gousse dans l'huile et laissez infuser au moins 12h.

Préchauffez le four à 200 °C.

Epluchez les patates douces. Mettez-les dans un plat recouvert d'un film alimentaire percé de trous et faites cuire 4 minutes au microondes. Laissez refroidir puis coupez-les en tranches.

Lavez les tomates et coupez-les en tranches fines.

Dans un plat, alternez les couches de tomates et de patates douces. Glissez de petits morceaux de chèvre dans les trous. Salez, poivrez. Arrosez d'un peu d'huile vanillée. Posez le romarin sur le dessus et faites cuire pendant 20 minutes.