

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso

Tian provençal ottokien



Dans un plat à gratin beurré et aillé (beurre allégé)

- pour couvrir le fond : des rondelles de tomates rehaussées de mozzarella (125 g)
 - des rondelles d'aubergine par-dessus
 - des rondelles de courgette légèrement salées
- et de nouveau quelques rondelles de tomates

Emietter le dessus du plat, de fromage de brebis : feta par exemple (environ 80 g)

Un peu de romarin et d'origan pour saupoudrer le tout....une cuillère à soupe d'huile d'olive en petit filet, juste pour le goût et hop,
dans le four pendant environ **40 à 50 min à 200°C**.

A la sortie du four, saupoudrer de fleur de sel au basilic....

C'est là que la fleur de sel exulte tous ces parfums, juste en fin de cuisson....puis dégustez !!!