



Marmite d'été

Ingrédients pour une marmite moyenne:

1 oignon rouge, 2 oignons jaunes, 10 gousses d'ail
2 belles courgettes
6 belles pommes de terre
4 à 5 tomates selon la grosseur
1 beau bouquet de persil, du thym, 1 feuille de laurier
Sel et poivre
Huile d'olive

Préchauffer le four sur 200°

Pelez et émincez les oignons
Pelez et coupez en rondelles fines les pommes de terre
Coupez en rondelles les courgettes
Hachez le persil avec l'ail
Verser un peu d'huile d'olive au fond de la marmite.
Disposer une couche de pommes de terre, une couche de courgettes, une couche d'oignons, une autre de tomates saler, poivrer généreusement et parsemer du persil à l'ail. Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients.
Quelques brins de thym et un peu de laurier sur la couche de tomate
Un filet d'huile d'olive sur le dessus de la marmite et on place le couvercle.
Mettre au four pour une bonne heure

Attention! Si vous utilisez une marmite en fonte, veuillez vérifier que le bouchon de votre couvercle passe bien au four.

A la fin de la cuisson, enlevez le couvercle et laissez légèrement dorer le dessus de vos légumes

<http://manature2.canalblog.com/>