

Tian de courgettes et aubergines



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 courgette moyenne
- 1 aubergine moyenne
- 5 belles tomates
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- sel-poivre
- herbes de Provence (romarin, basilic, thym, sarriette...).

Préparation :

1. Tailler les légumes en fines tranches.
2. Huiler le fond du plat, disposer une couche d'aubergines, assaisonner, disposer quelques tranches d'ail, saupoudrer d'herbes et huiler légèrement.
3. Continuer avec une couche de courgettes, puis une couche de tomates et ainsi de suite. Terminer avec une couche de tomates, elles sont gorgées d'eau et dessèchent donc moins.
4. Enfourner à 180° pour 40 minutes environ.
5. Ce plat accompagne volontiers l'agneau ou une côte de bœuf, ou encore une semoule de blé, un petit boulgour etc...

Ça sent beau dans la cuisine

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

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr