

Le tian du soleil

Pour 4 personnes • Préparation : 40 minutes

Cuisson : 50 minutes

Ingédients

-  2 courgettes
-  1 aubergine
-  500 g de tomates
-  6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
-  2 gousses d'ail épluchées
-  du thym (frais ou en poudre)
-  du sel
-  du poivre

UN "TIAN" VAUT MIEUX QUE DEUX "TU L'AURAS" !



1 Allume le four à 150 °C (th. 5). Frotte un plat à gratin avec l'ail. Badigeonne l'intérieur du plat avec une cuillerée d'huile d'olive.



2 Lave bien l'aubergine, les tomates et les courgettes. Puis coupe-les en tranches les plus fines possibles.



3 Alterne les tranches de légumes dans le plat en les serrant les unes contre les autres pour qu'elles tiennent debout.



4 Saupoudre de thym. Arrose d'huile d'olive. Sale et poivre. Mets au four 50 minutes. Les légumes doivent être confits.