

# Tian de légumes de Cyril Lignac

35mn

## INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 300g de tomates concassées
  - 1 oignon épluché et ciselé
  - 1 gousse d'ail épluchée et dégermée
  - 2 aubergines chinoises (longues) coupées en rondelles de 3mm
  - 2 courgettes longues coupées en rondelles de 3 mm
  - 2 courgettes jaunes longues coupées en rondelles de 3 mm
  - Huile d'olive
  - Feuilles de thym et feuilles de basilic
  - Sel fin et fleur de sel et poivre du moulin
- 
- LES USTENSILES :
  - 1 saladier + 1 spatule + 1 couteau d'office
  - 1 poche sans douille + 1 plat pouvant aller au four + 1 cuillère à soupe

1.

Préchauffez le four à 210°C. Dans une sauteuse chaude, versez un trait d'huile d'olive, ajoutez l'oignon, laissez-le suer 1 minute à feu doux, ajoutez l'ail puis incorporez les tomates et laissez-les cuire 15 minutes. Au terme de la cuisson, versez la préparation dans un plat rond pouvant aller au four.

2.

Disposez les rondelles de légumes les une derrière les autres : une courgette jaune, une aubergine, une courgette verte, en renouvelant l'opération et en faisant un escargot dans le moule. Ensuite versez un trait d'huile d'olive sur l'ensemble des légumes, assaisonnez de sel et de thym puis enfournez 25 à 30 minutes.

3.

Au terme de la cuisson, disposez des feuilles de basilic et servez. Vous pouvez également intercaler dans les légumes du fromage ou des tranches de bacon, et parsemer les légumes de parmesan 5 minutes avant la fin de la cuisson.