

Tian de légumes



4 personnes



60 minutes



Facile

Ingrédients

- 5 cl d'huile d'olive
- 500 g de tomates bien mûres
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 2 gousses d'ail
- Thym
- Sel
- Poivre du moulin



Préparation

Frottez un plat à gratin avec l'ail et badigeonnez d'huile d'olive.

Coupez les tomates et les courgettes en lamelles fines.

Emincez finement l'aubergine.

Disposez les légumes dans un plat, face intérieure tournée vers le haut, pour que le jus ne coule pas.

Salez, poivrez. Parsemez de thym. Arrosez d'huile d'olive.

Enfournez 40 minutes à thermostat 5 à 150° C, jusqu'à ce que les légumes soient confits.