

Tian de légumes d'été

Aubergines, courgettes, tomates,
Ail ,oignons, thym, sel, poivre
Huile d'olive

Préchauffez le four th 6 (180°).

Après avoir épluché ou lavé les légumes, coupez les en fines rondelles.

Disposez les en alternant dans un grand plat en terre cuite (le tian), en couches, en rangées, en spirales...

Parsemez de rondelles d'oignons, d'ail haché, de thym.

Arrosez d'huile d'olive.

Salez, poivrez.

Cuisez au moins une heure au four, plus longtemps si besoin. Servez chaud.