

RECETTE DE TIAN DE LÉGUMES

Ingrédients (2 – 3 personnes):

- 1 oignon
- 2 aubergines
- 3 courgettes
- 6 tomates
- Huile d'olive
- Herbes de Provence



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C / Thermostat 6

Éplucher tous les légumes et les couper en rondelles

Alterner les rondelles dans un plat allant au four et arroser d'un filet d'huile d'olive

Ajouter les herbes de Provence, saler, poivrer et mettre au four 45 minutes



Bon appétit !

+ **gourmand** : ajouter des rondelles de fromage

+ **rapide** : prendre des légumes surgelés déjà coupés