

# TIAN DE LÉGUMES



### **Temps de préparation** 20 minutes



# Temps de cuisson

40 minutes



## Niveau de difficulté



#### Ingrédients pour 6 personnes

2 courgettes 2 aubergines

3 tomates

3 boules de mozzarella

1 gousse d'ail

3 cuillères à soupe d'huile d'olive Thym frais ou sec

Sel, poivre

## Préchauffer le four à 210 °C, position chaleur tournante

#### Préparation de la recette

Laver les légumes et les couper en rondelles de 4 ou 5 millimètres.

Couper aussi la mozzarella.

#### Déroulement de la recette

Frotter un plat allant au four avec la gousse d'ail.

Alterner les tranches de courgettes, tomates, aubergines et mozzarella... et continuer jusqu'à épuisement du stock!

Saler, poivrer, saupoudrer de thym et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Mettre au four 40 minutes.

Vous pouvez également ajouter d'autres légumes (oignon, courgette jaune, poiv ron...) mais aussi remplacer la mazzarella par du fromage de chèvre!

Si le dessus colore trop rapidement. couvrez le plat d'un papier aluminium à mi-cuisson!

Uw plat très rapide à réaliser et qui saura régaler petits et grands!