



Tian de légumes



4 personnes



60 minutes

INGREDIENTS

- 4 grosses pommes de terre
- 1 courgette
- 8 tomates San Marzano
- 3 oignons
- 2 poivrons doux d'Espagne
- 1 bouquet de romarin
- 1 gousse d'ail
- 4 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

ETAPES

1. Rincer les tomates et la courgette. Eplucher les pommes de terre et les oignons.
2. Couper en fines lamelles les pommes de terre, les oignons, 6 tomates et la courgette. Préchauffer le four à 180° C.
3. Dans un grand plat allant au four, disposer les lamelles en alternant: oignon, pomme de terre, tomate et courgette. Recommencer jusqu'à avoir utilisé tous les légumes. Saler généreusement les légumes ainsi disposés.
4. Dans le bol du mixer, presser la gousse d'ail, découper les 2 tomates restantes en cubes, ajouter l'huile d'olive, du sel, et bien mixer. Verser cette huile aromatisée sur les légumes, ajouter quelques branches de romarin et mettre au four pour 45 minutes.