

# Tian de courgettes, aubergines et tomates

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

5 tomates  
1 courgette verte  
2 aubergines  
1 courgette jaune  
1 oignon  
4 gousses d'ail  
1 noix de beurre  
huile d'olive  
Thym, romarin  
Sel, poivre



Préparation : 30 mn                      Cuisson : 2 h

- Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)
- Lavez toutes les aubergines, courgettes et tomates. Puis coupez-les en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur environ.
- Épluchez et émincez l'oignon et hachez l'ail.
- Dans une poêle, faites revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive puis ajoutez l'ail haché.
- Beurrez le fond d'un plat à gratin et mettez au fond l'oignon et l'ail. Disposez les rondelles de légumes en alternant entre les tranches d'aubergines, de courgettes jaunes et vertes ainsi que les tomates. Parsemez de thym et de romarin, salez et poivrez.
- Enfournez pendant 1h30 à 2h votre tian de courgettes, aubergines et tomates. Servez-le chaud avec du rôti de porc, par exemple et dégustez.

Choisissez des légumes de même diamètre pour un rendu plus esthétique et surtout attendez la pleine saison des légumes utilisés pour avoir un tian savoureux.