

Tian (Cuisine provençale)



Ingrédients

Ail
Oignons
Aubergine
Courgette
Tomates
Olives
Sel et poivre
Huile d'olive
Herbes de Provence

Préparation

1. Préchauffez le four à 180° (350 F).
2. Dans le fond d'un plat, placez l'ail et les oignons finement hachés.
3. Coupez les aubergines, les courgettes et les tomates en rondelles de même épaisseur, et disposez-les debout, en alternance (aubergine, courgette, tomate, aubergine, courgette, tomate, aubergine...etc.).
4. Répartissez les olives en les enfonçant légèrement. Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive et saupoudrez d'herbes de Provence.
5. Enfournez pendant 1h15.

N.B. On peut y mettre aussi des poivrons, en même temps que l'ail et les oignons.

P.S. Les quantités ne sont pas indiquées, car c'est un plat qui s'ajuste bien à nos goûts et à ce qu'on veut passer de nos légumes. Par exemple, je voulais passer mon aubergine au complet, j'ai donc mis autant de courgette et de tomates que nécessaire, ce qui m'a obligée à faire un autre petit plat de tian (photo). Pour l'ail, les oignons, les olives et le reste, c'est selon le goût de chacun. Pour ma part, j'y ai mis beaucoup d'ail, d'oignons, d'olives, un bon trait d'huile d'olive et j'y suis allée généreusement avec les herbes de Provence. Tout cela avait beaucoup de goût!

Pendant la préparation...

