

# Tian de légumes

## Ingrédients pour 4 personnes

4 c.a. soupes d'huile d'olive  
400 gr de tomates bien mûres  
400 gr courgettes  
100 gr de fromage râpé  
2 gousses d'ail  
Thym  
Sel  
Poivre



## La recette

- 1/Frottez un plat à gratin avec les gousses d'ail.
- 2/Coupez les tomates et les courgettes en fines rondelle d'environ  $\frac{1}{2}$  cm.
- 3/Disposez les légumes dans le plat à gratin par couche en commençant par les courgettes. Salez, poivrez.
- 4/Parsemez de fromage râpé et de thym. Arrosez d'huile d'olive.
- 5/ Mètre à gratiné dans un four à 180° pendant environ 45 minutes.

La bonne recette de gütoune