

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 gùitounne