

Tian de Légumes

Ingrédient pour 1 personne :

- 1.5 pomme de terre moyennes
- 75 g de courgette
- 75 g d'aubergine
- 75 g d'oignon
- 75 g de poivron
- 12.5 g de beurre
- ½ gousse d'ail
- herbes de Provence
- Origan
- huile d'olive



Préparation :

• **Étape 1**

Commencer par laver tous les légumes. Émincer les oignons, couper les poivrons en fines lanières et les autres légumes en rondelles (environ 3 mm d'épaisseur).

• **Étape 2**

Faire fondre le beurre avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faire suer les oignons avec l'ail haché, deux pincées de sel, de poivre, d'herbes de Provence et d'origan jusqu'à coloration et ajouter les autres légumes.

• **Étape 3**

Couvrir et laisser sur feu doux pendant une dizaine de minutes.

• **Étape 4**

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Huiler entièrement un plat à gratin avec de l'huile d'olive. Disposer si possible les légumes en rang (sinon vous pouvez les répartir de façon harmonieuse). Saupoudrer d'herbes de Provence et d'origan.

• **Étape 5**

Enfourner pour 45 min. Servir aussitôt sorti du four.