



# TIAN DE LÉGUMES - 4 PERS.

## INGRÉDIENTS

- 1 boule de Mozzarella
- 2 Courgettes
- 1 Aubergine
- 3 Tomates
- Oignons/Poivrons (facultatif)
- Huile d'olive
- Herbes aromatiques : Thym, romarin, herbes de Provence ...
- Sel, Poivre

## USTENSILES

- Couteau, planche à découper
- Plats à gratin ou rond

## TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 30 min
- Cuisson : 30/35 min

## MÉTHODE

Laver les légumes, les couper en fines lamelles.

Dans un plat à gratin (ou rond), disposez les lamelles en alternant les légumes (courgette, aubergine, Tomate).

Préchauffez le four à 180°C

Egoutter puis couper la mozzarella en petits dés. Insérer les petits dés entre les lamelles de légume.

Arroser d'un filet d'huile d'olive, ajouter les herbes aromatiques, saler et poivrer.

Cuire à couvert au four pendant 20 minutes  
Puis cuire à découvert au four pendant 10/15 minutes.