# **Tian de courgettes, tomates et aubergines**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 35 min

Temps de cuisson : 40 min

* **Ingrédients**
* 2 aubergines
* 3 courgettes
* 3 oignons
* 6 tomates
* 2 gousses d'ail
* 1 cuillère à café de thym
* 1 cuillère à café de sucre
* Huile d'olive
* Poivre

Sel

**Préparation**

Coupez les aubergines en rondelles. Rangez-les par couches dans un saladier en les salant. Laissez dégorger pendant 1 heure, puis les éponger.

Emincez les courgettes et les oignons en rondelles.

Faites revenir les aubergines 5 mn à la poêle dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Remplacez par les oignons et les courgettes que vous cuisez pendant 2 mn en remuant. Salez et poivrez.

Coupez les tomates en rondelles. De nouveau sel et poivre.

Graissez un plat à gratin et disposez les rondelles de courgettes et d'aubergines en les alternant avec les oignons et les tomates.

Parsemez de fleur de thym et de sucre.

Faites cuire 35 à 40 min à four préchauffé à 150°C (thermostat 5).