



# Tian de



# égumes



## Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 courgettes
- 3 aubergines
- 2 poivrons
- 1 oignon
- 3 tomates moyennes
- 125g de parmesan
- Ma petite sauce tomate

Couper les courgettes, les aubergines et les poivrons en fines tranches, les réserver dans une passoire en les saupoudrant de gros sel. Couper et conserver les tomates à part.

Faire revenir les légumes de la passoire dans l'huile d'olive.

Une fois cuits, les égoutter sur du papier absorbant.

Préchauffer le four à 150°C.

Dresser le Tian : dans un plat, commencer par déposer une couche de légumes puis une couche de tomate. Alternier les couches jusqu'à épuisement des ingrédients. Couvrir le tout de Ma petite sauce tomate et de parmesan.

Enfourner pour 40 minutes.