

Le Tian de légumes d'été

INGRÉDIENTS (POUR 1 TIAN DE 4 PERSONNES):

- 2 courgettes moyennes
- 3 tomates San Marzano
- 2 aubergines moyennes
- 2 gros oignons doux
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Piment d'Espelette
- Huile d'olive
- Chapelure de pain (Panure)

PRÉPARATION:

Emincer finement les oignons. Les mettre dans une casserole, arroser d'un filet d'huile d'olive, assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Chauffer à feu moyen, couvrir, puis cuire durant 10 minutes à feu doux. Pendant ce temps, frotter un plat à gratin avec la gousse d'ail et détailler les courgettes, les tomates et les aubergines en rondelles bien régulières (3 mm d'épaisseur).

Répartir la fondue d'oignons au fond d'un plat à gratin (ou Tian). Disposer les légumes en rangs successifs en les faisant tenir debout. Saler, arroser d'un filet d'huile d'olive et de piment d'Espelette.

Saupoudrer de chapelure (cela va absorber le jus que les légumes vont rendre lors de la cuisson).

Glisser dans un four préchauffé à 200°. Cuire 20 minutes environ. Servir au sortir du four en accompagnement de vos grillades, rôtis ou poissons. On peut même le manger froid! Alors pour un pique-nique gastronomique, pourquoi pas!