



Tian de légumes et pavés marinés

Ingrédients

- Tomates: 4
- Courgette verte: 2
- Courgettes jaunes: 2
- Aubergines: 2
- Poivron jaune: 1
- Oignon: 1
- Ail: 4 gousses(s)
- Persil ciselé: 0,5 bouquet(s)
- Laurier: 2 feuilles
- Thym frais: 1 branche(s)
- Romarin: 1 branche(s)
- Basilic: 8 feuilles
- Huile d'olive: 4 c. à soupe
- Gros sel: 1 c. à soupe
- Sel fin: 1 pincée(s)
- Poivre du moulin: 1 pincée(s)
- pavés marinés: 4

Préparation

- Préchauffez votre four th.6 (180°C). Lavez les aubergines. Découpez-les en rondelles et placez-les à dégorger dans un saladier avec le gros sel pendant environ 20 min. Pendant ce temps, lavez le reste des légumes, épluchez-les et coupez-les en fines rondelles (sauf le poivron jaune que vous détaillerez en lanières). Au bout de 20 min, enlevez le sel des aubergines, rincez-les à l'eau froide et essuyez-les. Badigeonnez-les d'huile d'olive.
- Frottez un plat à four avec l'une des gousses d'ail et coupez les 3 autres en 4. Répartissez-les dans le fond du plat avec un filet d'huile d'olive. Disposez les rondelles de légumes en rangées, en les couchant légèrement et en les serrant bien. Ajoutez tous les légumes en les alternant : tomate, aubergine, courgette jaune et courgette verte, oignon et poivron jaune.
- Versez un filet d'huile d'olive et parsemez de persil, de thym, de romarin. Ajoutez le laurier. Salez et poivrez. Enfourez le tian de légumes à la provençale pour environ 1 heure. Les légumes doivent être bien fondants.
- À la sortie du four, décorez votre tian provençal de feuilles de basilic et servez-le bien chaud, en accompagnement de pavés marinés.