



Légumes variés
Tian d'aubergines



1h05 **20 min** **45 min** **0** **160**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients du tian

- 1 Laver les aubergines, les sécher. Retirer le pédoncule et les couper en rondelles assez fines.
- 2 Les faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes puis réserver.
- 3 Laver et monder les tomates.
- 4 Couper les tomates en 4 et les épépiner.

2 Aubergine

6 Tomate(s)

2 c. à soupe **Huile d'olive**

1 Gousse(s) d'ail

1 c. à soupe **Chapelure**

2 c. à soupe **Parmesan**

1 Basilic

1 Sel

1 Poivre

Étape 2

Préparation du tian

- 1 Frotter la gousse d'ail sur le fond du plat.
- 2 Verser la moitié de l'huile d'olive dans le plat.
- 3 Déposer en alternant les tomates et les rondelles d'aubergine dans le plat.
- 4 Saler, poivrer et disposer des feuilles de basilic.
- 5 Mélanger la chapelure et le parmesan préalablement râpé puis saupoudrer le plat de ce mélange.
- 6 Mettre au four préchauffé sur 180°C (Th.6) pendant 45 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Arroser d'un filet d'huile d'olive juste avant de servir chaud.