

## TIAN DE LÉGUMES

Ingrédients :

**Pour 6 personnes**

1 grosse courgette  
1 aubergine  
2 grosses tomates  
2 oignons rouges  
25cl de coulis de tomates  
1 poivron jaune  
1 boule de mozzarella  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
1 branche de basilic  
1 cuillère à café d'herbes de Provence  
Sel  
Poivre du moulin

Lavez l'ensemble des légumes.

Écrasez l'ail pour en récupérer la pulpe.

Ajoutez-la au coulis de tomates et mélangez.

Coupez les oignons, l'aubergine, les tomates et la courgette en rondelles.

Taillez le poivron en lanières après avoir retiré le pédoncule et les parties blanches.

Egouttez votre boule de mozzarella et coupez-la en tranches.

Étalez le coulis de tomates au fond du plat à gratin.

Montez le tian dans un plat à gratin en alternant les rondelles de légumes.

Arrosez l'ensemble d'huile d'olive. Salez, poivrez.

Agrémentez d'herbes de Provence.

Enfournez à 180 °C pendant 45 minutes.

