**TIAN DE LEGUMES**

**Pour 2/3 personnes**

**2 petites Aubergines**

**2 courgettes moyennes**

**4 belles tomates**

**2 oignons**

**3 gousses d'ail pilés**

**Huile d'olive**

**Sel, poivre, herbe de Provence**

**Fromage râpé (facultatif)**

Préchauffez le four à 180°

Les légumes sont tous coupés dans le sens de la longueur, très finement puis placés dans le plat, badigeonnez d'huile d'olive et de l'ail pilé,

1 ou 2 tranches de courgettes puis 1 ou 2 tranches d'aubergines puis les tomates puis les oignons ... et on recommence ... jusqu'à épuisement des ingrédients

Salés, poivrés, parsemez les herbes de Provence

Répartir un peu d'huile d'olive

Cuire 1h et ajouter un peu de fromage râpé si vous le souhaitez,

Laissez gratiner 10 minutes

Servir

**LA TABLE DES PLAISIRS**