

La recette. Tian aux légumes de saison

Ingrédients

- Des légumes de saison (ici, butternut, potimarron, courgette, navet; rutabaga). Comptez environ 600 grammes de légumes épluchés pour 4.
- une gousse d'ail
- Romarin, thym
- Huile d'olive
- fromage

Préparation

- Préchauffer le four à 180 degrés
- Laver tous les légumes, les couper en fines rondelles
- Eplucher et écraser une gousse d'ail (obtenir 1cc de pulpe pour un plat)
- Huiler un plat à gratin, faire passer la gousse d'ail sur tout le plat
- Effeuille une branche de romarin, du thym, et répartir dans le plat
- Ranger les tranches de légumes bien serrées, en alternant, de manière à obtenir un plat harmonieux et plein de couleurs
- Saler, poivrer et verser en filet de l'huile d'olive

(environ 4 cuillères à soupe)

- Parsemer de fromage (emmental rapé, parmesan, tomme de chèvre ou brebis en copeaux, fromage frais aux herbes...)
- Enfourner pour 1/2 heure