

RECETTE DE CUISINE DES GONES

TIAN



ingrédients : Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 100 min

Temps total : 120 min

400 g d'aubergine

500 g de tomate

300 g de courgette

1 a 2 oignons

50 g de beurre

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

herbes de Provence

poivre & sel

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Beurrer un plat ovale allant au four.

Éplucher les gousses d'ail et l'oignon.

et une seule des 5 gousses d'ail en petits morceaux.

émincer en lamelles les oignons

étaler les oignons en une seule couche dans le plat ovale

avec une seule gousse d'ail en petits morceaux.

Enfourner 5 à 10 min,

Puis laisser un peu refroidir le plat.

Laver les légumes, puis les couper en rondelles de même épaisseur

et si possible de même diamètre.

Disposer-les dans le plat, sur l'ail et l'oignon revenus du four,
debout par rangée successive : tomate, courgette, tomate, aubergine et ainsi de suite ;

intercaler les 5 gousses d'ail restante.

Saler, poivrer, arroser d'huile d'olive, et saupoudrer d'herbes de Provence.

Enfourner pendant 1 h 30

Servir chaud en accompagnement de viandes grillées ou de salades.

Bon Appétit