

Tian de légumes au chèvre

Pour 4 personnes

- 3 petites courgettes
- 2 petites aubergines
- 3 gros oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- 1 bûche de chèvre
- 1 cuillère à soupe de tapenade
- de l'huile d'olive, des herbes de Provence, du sel et du poivre.



■ *Un plat de légumes d'inspiration provençale qui peut facilement faire office de plat principal.*

Servir : Bien chaud avec des grillades.

Variation

Remplacez le poivron par des tomates.

■ Epluchez et coupez les oignons en morceaux d'une taille de votre choix, épluchez, dégermez, et écrasez les gousses d'ail. Mettez l'ensemble à revenir à feu doux avec de l'huile d'olive dans une casserole, et une pincée de sel. Laissez compoter.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Epluchez et épépinez le poivron, coupez le en lanières épaisses.

■ Coupez les aubergines en lamelles, disposez les dans un plat allant au four, badigeonnez les d'huile d'olive, salez, et enfournez pour 20 minutes.

■ Coupez les courgettes et la bûche de chèvre en lamelles.

■ Répartissez la compotée d'oignons au fond d'un plat, disposez des rangées de courgettes, d'aubergines, de poivron et de chèvre jusqu'à épuisement des ingrédients. Parsemez d'herbes de Provence, poivrez, et étalez par-dessus la tapenade.

■ Enfournez pour 20 minutes.

Conseils

Epluchez le poivron à l'aide d'un économe, ou en le passant sous le grill pour brûler la peau. Vous pourrez ainsi l'ôter facilement.