

## Tian provençal – gratin de légumes

Accompagnement pour  
4 à 6 personnes

Plat pouvant passer au four, de 1 ½ litre,  
évent. avec couvercle

2 oignons, finement hachés  
2 gousses d'ail, pressées  
un peu de sel et de poivre

répartir dans le plat de cuisson  
assaisonner

300 g de courgettes  
300 g d'aubergines  
500 g de tomates

partager évent. en longueur,  
couper en tranches d'env. ½ cm  
d'épaisseur, poser dans le plat  
par couches en alternant

1 c. à café de sel  
un peu de poivre du moulin  
1 c. à café de sucre  
1 c. à soupe de feuilles de thym, hachées  
1 c. à soupe de feuilles d'origan, hachées  
½ bouquet de persil plat, haché  
2 c. à soupe de feuilles de menthe,  
finement coupées

mélanger le tout et répartir  
par-dessus

2 c. à soupe d'huile d'olive

verser goutte à goutte, recouvrir  
d'un couvercle ou d'une feuille  
d'alu

**Cuisson:** env. 30 min. au milieu du four préchauffé à 220 °C.  
Enlever le couvercle ou la feuille d'alu et cuire encore 10 à 15 min.  
Temps de cuisson total: 45 à 50 min.

### Suggestions

- Compléter le gratin par des poivrons et des tranches de pommes de terre.
- Préparer les légumes dans une terrine en terre cuite.
- Le gratin de légumes froid est également délicieux.

### Bon à savoir

#### Ail

Il développe son arôme intense et durable seulement dans les régions chaudes. Un rôtissage trop fort détruit son goût piquant et corsé. Cuit, il a au contraire une saveur douceâtre. La cuisine de nombreux pays ne saurait se passer de l'ail, car il confère à de nombreux mets une saveur incomparable: aioli (mayonnaise à l'ail), paella, ratatouille, salade de tomates, viande d'agneau, volaille etc. Au jardin, l'ail peut tenir les fourmis à l'écart et protéger de la rouille les fraisiers et les rosiers.

