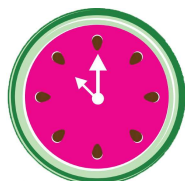


Tian de Légumes



30 min



Pour 4 personnes :

- 2 courgettes, 2 tomates, 2 poivrons et 1 aubergine
- 1 oignon et 1 gousse d'ail
- 6 brins de menthe
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Préchauffer le four thermostat 7 (210°C).

Laver et couper les légumes selon votre envie (tranches, cubes, ...).

Les faire revenir avec une cuillère d'huile dans une poêle pendant 5 minutes. Saler, poivrer.

Rincer et ciseler la menthe.

Verser la préparation dans un plat et enfourner 20 minutes.

Déguster.

