

Tian de légumes du soleil & mozzarella

➤ Ingrédients ➤

Pour une personne

- ½ courgette
- 1 gousse d'ail
- sel & poivre
- ½ aubergine
- 1 boule de mozzarella
- huile
- 1 tomate
- origan
- thym
- ½ oignon



1 heure

Avant de commencer à préparer, préchauffez le four à 180° C

- Lavez les légumes et coupez-les en très fines rondelles.
- Coupez la mozzarella de la même manière.
- Faites revenir l'ail et l'oignon avec un peu d'huile d'olive jusqu'à que l'oignon soit translucide.
- Étalez cette préparation dans un plat à gratin.
- Disposez les légumes par-dessus en alternant une rondelle d'aubergine, de courgette, de tomate et de mozzarella.
- Parsemez d'huile d'olive, de thym, d'origan, de sel et poivre.
- Enfournes pour 30 minutes de cuisson dans le four.

N'hésitez pas à accompagner ce plat d'une bonne tranche de pain grillé ou de riz !

