



Le tian de légumes provençaux

Voilà le mois d'août,
Les tomates de vos jardins sont enfin mûres.
Les aubergines et les courgettes sont en pleine production.

Trancher en rondelles de même taille
vos tomates, courgettes et aubergines.
Dresser en bandes régulières en intercalant
les trois rondelles à la queue leu leu.
Une tomate, une courgette, une aubergine,
Une tomate, une courgette, une aubergine,
Etc.

Un filet d'huile d'olive,
Quelques herbes de Provence
Une persillade bien hachée
Sel et poivre

Une couche de chapelure pour croustiller et boire le jus
50 mn au four à air pulsé à 150°
Laisser bien reposer et finir de confire
Servez avec une viande rôtie ou un poisson braisé nature

SARL MOLOSTOFF TRAITEUR