



## Le tian de toujours

- 60 Pour 4 à 5 personnes :
- . 250 g de pommes de terre « spéciales cuisson au four »
  - . 250 g de courgettes
  - . 250 g de tomates de petite taille
  - . 1 gousse d'ail pressée
  - . ? gousse d'ail
  - . 3 bâchettes de fromage de chèvre
  - . Huile d'olive
  - . Thym
  - . Sel, poivre

- ◆ Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8).
- ◆ Frottez un plat allant au four avec la ? gousse d'ail et huilez-le légèrement.
- ◆ Épluchez les pommes de terre puis détaillez-les en fines rondelles. Lavez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
- ◆ Coupez les courgettes (sans les peler) en rondelles.
- ◆ Détaillez les bâchettes de fromage en tranches. Coupez les tomates cerises en deux.
- ◆ Déposez une couche de courgettes au fond du plat. Recouvrez d'une couche de pommes de terre ; salez, poivrez, huilez légèrement, parsemez de thym et de la gousse d'ail pressée. Recouvrez de la moitié des tranches de fromage, parsemez de thym. Déposez les tomates cerises ; salez, poivrez, arrosez d'un filet d'huile d'olive et parsemez encore de thym. Terminez par le fromage restant, salez, poivrez, parsemez de thym.
- ◆ Recouvrez le plat de papier aluminium. Enfouez et laissez cuire pendant 45 minutes.
- ◆ Enlevez l'aluminium et laissez gratiner 10 à 15 minutes.

### L'astuce de Nathalie

. Lorsque je ne dispose pas de thym ou de romarin frais, je les utilise surgelés.

### Conseil

. Cuisinez ce tian en saison et veillez à la bonne qualité des légumes. Préférez des légumes de petite taille qui perdront moins d'eau à la cuisson.

### Variante

. Remplacez le fromage de chèvre par de la mozzarella.

