

Tian de légumes mozzarella



Ingrédients (4 personnes):

1 belle courgette d'environ 200g
1/2 aubergine d'environ 100g
1 belle tomate
2 oignons
1/2 gousse d'ail
50 g de mozzarella
Basilic et thym
2 cuil à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation:

Lavez et coupez la tomate en tranches, étalez celles-ci sur du papier absorbant et poudrez-les de sel pour les faire dégorger.

Préchauffer le four à Th7 ou 210°C. Frotter à l'ail un plat allant au four.

Eplucher les oignons, émincez-les et faites-les revenir dans 1/2 cuil. à soupe d'huile d'olive. Quand ils sont fondus, versez-les dans le plat.

Lavez la courgette et l'aubergine. Epluchez la courgette à moitié en formant des rayures. Coupez-la courgette et l'aubergine en biais en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur.

Faites dorer ces rondelles dans de l'huile, puis placez les sur du papier absorbant.

Coupez la mozzarella en demi-tranches.

Sur les oignons, alternez les tranches de tomates, d'aubergines, de courgettes et de mozzarella, salez, poivrez, saupoudrez de thym, arrosez du reste d'huile et glissez au four 40 min.

Si le dessus se colore trop rapidement couvrez-le immédiatement d'un papier d'aluminium.

Parsemez de basilic haché en fin de cuisson.

Petits conseils :

Pour que les rondelles de courgette et d'aubergine atteignent la même hauteur que les tranches de tomate, découpez-les en biais et faites des tranches bien régulières.

A défaut de mozzarella, parsemez le plat de rondelles de chèvre demi-frais (sans la croute) 10 min avant la fin de la cuisson.