



≡ RECETTE SALÉE ≡

TIAN DE LÉGUMES D'ÉTÉ À LA RICOTTA

⌚ 15 MINUTES

🕒 30 MINUTES

👥 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 courgette
1 aubergine
4 tomates
1 oignons
3 gousses d'ail
100 grammes de ricotta
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Origan séché
Persil frais
Poivre et sel

PRÉPARATION

Nettoyer les légumes et les couper en tranches de 1/2 cm d'épaisseur. Eplucher l'oignon et le couper en fines tranches.

Eplucher les gousses d'ail et les couper en 4.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un plat à gratin, répartir une tranche de courgette, une tranche d'aubergine, une tranche de tomate et une tranche d'oignon. Bien les serrer et recommencer l'opération jusqu'à ce que le plat à gratin soit rempli.

Placer les gousses d'ail par-dessus les tranches de légumes, saupoudrer d'origan séché, saler et poivrer. Verser l'huile d'olive en filet sur les légumes. Laver le persil frais et le hacher grossièrement. En répartir la moitié sur le dessus des légumes, avant de les recouvrir de ricotta. Parsemer finalement du reste de persil frisé.

Enfourner pour 30 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir du four et déguster bien chaud.

