

Tian de légumes ultra rapide

Plat

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de tranches d'aubergines grillées surgelées
- 500 g de tranches de courgettes grillées surgelées
- 500 g d'oignons en rondelles surgelés
- 6 tomates
- 2 cuillères à soupe de thym séché
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 160°C.

Coupez les tomates en tranches fines.

Dans un plat à gratin, alternez en rangées les tranches de courgette, d'aubergine, de tomate et d'oignon.

Une fois le plat rempli, salez, poivrez, arrosez de thym et d'huile d'olive puis enfournez pour 40 minutes. C'est prêt !