



CONSERVATOIRE GRAND SUD DES CUISINES DE TERROIR



**TERROIR 13 - 7 JUN 2009
MARSEILLE**

TIAN PROVENÇAL AUX OLIVES NOIRES ET ROMARIN

Ingrédients : 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 4 tomates
- 2 gousses d'ail
- 3 oignons
- Olives noires
- Romarin et Thym frais
- Huile d'Olive
- Sel de Guérande
- Poivre du moulin
- 2 à 3 cuillères à soupe de miel

Ustensiles : 1 planche à couper – 1 couteau – 1 poêle – 1 plat à gratin

Préparation :

- Couper tous les légumes en rondelles de la même épaisseur
- Mettre un filet d'huile d'olive dans une poêle et faire siser les rondelles d'aubergines puis celles des courgettes sur les deux faces. Les déposer sur du papier absorbant pour les égoutter.
- Tapisser le fond du plat à gratin d'oignon émincé ainsi que l'ail fraîchement écrasé. Ensuite intercaler les rondelles d'aubergine, courgette et de tomates et déposer ensuite quelques olives noires.
- Parsemer le tout de romarin, de thym, saler, poivrer et arroser d'un filet de miel.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180° pour une cuisson de 20 minutes.

Recette de Sabine DE-BARROS