



Cuisine et
dépendances

Tian d'été au chèvre



Pour accompagner des grillades, rien de tel qu'un tian de légumes. Ce plat est tout simple, mais la présentation est bien plus belle qu'un gratin de légumes classique. Le principe du tian est d'intercaler les légumes bien serrés, tranche vers le haut. J'ai également ajouté pour cette recette du chèvre en buche afin de relever le goût et d'apporter une touche moelleuse.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 pommes de terre
- 1 grosse courgette
- 1 poivron rouge
- 2 oignons
- 1 fromage de chèvre en bûche
- chapelure
- 1 verre de coulis de tomate
- sel, poivre, herbes de Provence

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Couper les légumes ainsi que la buche de chèvre en rondelles régulières. Faire précuire l'oignon 5 min au micro-onde.

Dans un plat à gratin , disposer les légumes en les alternant avec des rondelles de chèvre. Saler et poivrer.

Arroser de coulis de tomate, parsemer d'herbes de Provence et finir en saupoudrant légèrement de

chapelure.

Faire cuire au four environ 30 à 40 min, jusqu'à ce que le plat soit bien doré.

Servir chaud, en accompagnement d'une viande grillée.

Le 15 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/15/index.html>