



Estelle de Saint Germain

## Tian de légumes au chèvre

### Ingrédients :

2 courgettes, 1 aubergine, 2 tomates, 1 oignon, 120g de chèvre frais, 2 c-à-s de parmesan râpé, thym et basilic.

### Recette :

Préchauffer le four à 200°C (th 6-7).

Laver et couper les légumes en fines rondelles. Peler l'oignon, l'émincer et le faire dorer à la poêle avec un peu d'huile d'olive à feu vif.

Utiliser la même poêle et faire dorer les rondelles de courgettes et d'aubergine et un peu de thym en remuant régulièrement.

Dans un plat à gratin, intercaler et alterner les rondelles de légumes, assaisonner, parsemer de chèvre, de parmesan et de thym.

Cuire 20 à 25 minutes au four et saupoudrer de basilic avant de servir.