

Tian de légumes

Normalement c'est l'été mais cette année le temps est bizarre. On a plus envie de cuisiner des plats d'hiver que de saison. J'ai donc profité d'un peu de beau temps pour réaliser ce tian. Je me suis servi de mon Thermomix mais avant de l'avoir j'utilisais un mixeur et je faisais revenir mes oignons dans une petite sauteuse ou autre.



Ingrédients: *(en fonction de votre plat)*

3 oignons

2 courgettes

1 aubergine

2 cs d'huile d'olive

1 cs de sucre

Thym

Sel et poivre

Préparation:

1- Éplucher les oignons, les couper en quatre et les mettre dans le bol du Thermomix. Mixer 5 sec/Vit 5.



2- Ajouter l'huile d'olive, le sucre, du sel et du poivre. Faire revenir 20 min/80°C/Vit 1 sans le gobelet doseur pour que l'eau des oignons s'évapore. Pendant ce temps, couper les tomates, l'aubergine et les courgettes en rondelles.



3- Verser cette fondue d'oignon au fond d'un plat allant au four.



4- Disposer les légumes dans le plat en les alternant. Verser un filet d'huile d'olive, saler, poivrer et saupoudrer de thym.



5- Enfourner à 210°C pendant 1 heure environ. Appuyer sur les légumes toutes les 20 min pour qu'ils ne dessèchent pas.



