TIAN PROVENCAL

Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 50 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 6 personnes

- 1 oignon coupé en 4 - 1 poivron rouge (150 g) - 1 grosse aubergine (500 g) - 3 tomates (240 g) - 1 courgette (200 g) - 3 gousses d'ail dégermées - 70 g d'olives noires - 1 c.c. de thym - huile d'olive - sel, poivre 5 baies

---

1. Préchauffez le four à 210°C (th.7). Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Pelez les gousses d'ail, coupez-les en deux et ôtez le germe au besoin.

2. Lavez les autres légumes et essuyez-les, épépinez le poivron. Installez la cuve transparente et la midi cuve. Placez le disque éminceur 4 mm et émincez séparément tous les légumes les uns après les autres, ainsi que l'ail en programme ROBOT.

3. Placez les légumes émincés dans un plat à four préalablement huilé en alternant les rangs puis parsemez d'olives, de thym, de sel, de poivre et arrosez généreusement d'huile d'olive.

4. Enfournez pour 50 minutes de cuisson. À mi-cuisson, ajoutez un demi-verre d'eau pour éviter le dessèchement des légumes au besoin.

Astuce du chef :

Si vos légumes brunissent trop vite, vous pouvez recouvrir votre plat d'une feuille de papier aluminium à mi-cuisson.

Modifiée le 31/08/16
© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)