

MILLEFEUILLES DE LEGUMES ou TIAN

Le marché :

- 1 kg de légumes mélangés au choix : tomates, aubergines, courgettes, oignons, blettes sans leurs feuilles, poivrons
- 3 c à s d'huile d'olives
- 1 c à c d'herbes de Provence
- sel, poivre
- 1 gousse d'ail

Réalisation :

- laver les légumes, équeuter tomates, aubergines, courgettes
- peler l'oignon, égrener les poivrons
- les couper en tranches d' ½ cm
- prélever les côtes des blettes (les feuilles serviront pour un autre usage)
- les couper en tronçons de 5 cm en éliminant les fibres
- les faire cuire à l'eau salée et vinaigrée environ 20 mn
- frotter un plat à four avec la gousse d'ail, huiler au pinceau ou au papier
- alterner les légumes, saler, poivrer, aromatiser avec les herbes, arroser du reste d'huile
- enfourner à 180° (th 6) pour 45 mn environ, au besoin baisser le feu à mi-cuisson ou couvrir d'un alu huilé pour ne pas dessécher le dessus

Nota :

- le choix des légumes est totalement arbitraire et il n'est pas nécessaire d'utiliser toutes les variétés
- les légumes mis à plat c'est un millefeuille, plus facile à présenter s'il est cuit dans des ramequins individuels
- les tranches disposées verticalement c'est un tian
- on peut à volonté garnir la surface de chapelure ou de fromage râpé, mais c'est loin d'être indispensable