

# Tian de légumes d'été aux fromages frais

Date : 02/08/2016

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 petites courgettes
- 2 aubergines
- 4 tomates
- 4 oignons blancs
- 2 gousses d'ail
- 150g de chèvre frais
- 1 botte de basilic
- 1 brin de thym
- sel, poivre
- huile d'olive

## Préparation de la recette

**ÉTAPE 1 : Préchauffez le four à 160 ° C, thermostat 5.**

**ÉTAPE 2 : Lavez les aubergines, les courgettes et les tomates et coupez-les en tranches.**

**ÉTAPE 3 : Épluchez et émincez les petits oignons, l'ail et le basilic**

**ÉTAPE 4 : Huilez un plat en terre allant au four, disposez les tranches de légumes sur le fond du plat et arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez.**

**ÉTAPE 5 : Mettez le plat au four pour dessécher les légumes.**

**ÉTAPE 6 : Versez le fromage frais dans un saladier, ajoutez l'ail, le basilic et vérifiez l'assaisonnement.**

**ÉTAPE 7 : Versez cette préparation sur les légumes, remettez le plat au four et laissez cuire 20 min.**

Se sert tiède ou froid

## Participants :

Jeff, Bélanie, Lilite, empé, Jean Pierre, Jacques Alain, Cécile et les invités.