TIAN DE LÉGUMES

INGREDIENTS

Pour 6 personnes

- 2 tomates cœur de bœuf
- 1 aubergine
- 1 courgette jaune
- 1 courgette verte
- 1 oignon
- 10 feuilles de basilic
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel, Poivre
- Piment d'Espelette

PREPARATION

1) Taillez les légumes en tranche de 3-5 mm.
2) Dans un moule allant au four, disposez les légumes en couches alternées.
3) Assaisonnez avec les épices et huile d'olive.
4) Cuire à 160°C une vingtaine de minutes.

ACCORD VIN

Château Paul Mas Belluguette, AOP Languedoc