



TIAN DE LÉGUMES ET RÔTI

– 6 personnes

MÉTHODE

INGRÉDIENTS

- 1 courgette
- 3 ou 4 tomates
- 3 ou 4 pommes de terre moyennes
- 2 gousses d'ail
- 5 cuillères à soupe de Parmesan
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 filet de crème fraîche
- 1 pincée de sel,
- 1 pincée de poivre
- 1 rôti (dinde, porc, ...)

USTENSILES

- Econome
- Couteau + planche à découper
- Plat allant au four
- Four

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 15 min
- Cuisson | 60 min

1 Lavez les légumes puis coupez-les en rondelles de même épaisseur.

Couper le rôti en tranche sans aller jusqu'au bout afin de garder les tranches sur le même bloc

Dans un plat, disposez les légumes et les tranches de rôti en les alternant. Au milieu mettez les gousses d'ail émincées et des herbes de Provence.

Salez, poivrez, versez le filet de crème fraîche et l'huile d'olive. Saupoudrez de Parmesan.

2 Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 1 heure. Surveillez bien pour que le tian ne sèche pas. N'hésitez pas à couvrir d'un papier aluminium en fin de cuisson

3 Vous pouvez décorer à la sortie du four avec quelques pluches de basilic frais.