

Tian



**Courgettes, aubergines,
poivrons, tomates, oignons**

**Huile d'olives
vinaigre balsamique,
sel, poivre,
thym et marjolaine**



Laver les légumes et les couper en tranches fines et régulières. Si les courgettes et les aubergines sont de gros calibres, les retailler en deux dans la longueur avant de les couper en tranches. Détailler les poivrons en lamelles.

Ranger les légumes bien serrés dans un plat allant au four, en alternant les couleurs. Parsemer de sel, de poivre et d'herbes émietées. Arroser d'huile d'olive et de vinaigre balsamique (2 c. à soupe de chaque pour un grand plat).

Couvrir avec un papier sulfurisé (en bordant légèrement sous les légumes) et enfourner pour une trentaine de minutes th. 6/7 (200°). Enlever ensuite la feuille de papier sulfurisé et terminer la cuisson à découvert 15 à 20 minutes en baissant légèrement le thermostat si les légumes colorent trop vite.

Au moment de servir, arroser d'un mince filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.