

Gratin de saucisses de Montbéliard, tian de légumes au thym

Préparation :20 mn

Cuisson 1 h 30

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 saucisses de Montbéliard

2 aubergines

6 tomates

4 courgettes

3 gros oignons

6 brins de thym frais

4 feuilles de laurier

6 gousses d'ail

20 g de beurre

10 cl huile d'olive (5 cl)

1 verre de vin blanc (1/2 verre)

Poivre et fleur de sel

Éplucher les oignons. Couper les légumes lavés en fines rondelles. Dans une cocotte allant au four disposer les rondelles verticalement par rangées successives. Effeuillez et ajouter le thym, incorporer le laurier, l'ail grossièrement haché, le vin blanc et l'huile d'olive. Disposer dessus les saucisses piquées pour que la graisse coule sur les légumes, couvrir et cuire à four préchauffé à 170° pendant 1 h (1 h 30 dans mon four) (conseil : retirer le couvercle à mi-cuisson s'il y a trop de jus). Les légumes doivent être tendres. En fin de cuisson assaisonner.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>