

# Recette : Tian d'aubergines « debout\* »

www.sensoussi.com

*Sensoussi, une méthode de couture/cuisine maison*

Cueillir les aubergines dans le jardin

Ou faire autrement, NB : vous en planter ça pousse tout seul, pas d'engrais, tuteur pas obligatoire, arrosage moyen, la fleur est magnifique, l'apparition de la petite aubergine mignonne est magique (dans le Sud en tous les cas).



## Ingrédients



- huile d'olive
- oignons, ail
- tomates
- aubergines
- thym, laurier- sel/poivre

## Préparation



Lavez, équeuter, couper les légumes en fines rondelles (si elles sont de la même hauteur c'est plus joli).

Un tian est une poterie provençale émaillée ou vernissée, un plat à four peut faire l'affaire.

Préchauffer le four à 160/180°C

Frotter le fond du plat avec une gousse d'ail, ajouter un filet d'huile d'olive

Disposer debout, bien serrées, une rondelle d'aubergine, d'oignon, de tomate bien régulièrement, intercaler de temps en temps une gousse d'ail écrasée.

Ajouter sur le dessus laurier et thym. Saler et

poivrer

Arroser de plusieurs filets d'huile d'olive, (n'être ni généreux, ni radin, au pire en cours de cuisson...).

## Cuisson

Cuire au four environ 40 minutes.



Se régaler chaud ou froid.