

TIAN DE LÉGUMES AU FROMAGE DE BREBIS



- 3 tomates
- 2 pommes de terre
- 1 courgette
- 1 petite aubergine
- 2 oignons doux
- 2 gousses d'ail
- 100 g de fromage de brebis
- 4 CS d'huile d'olive
- 5 brins de persil
- Sel et poivre du moulin.



Peler les oignons et l'ail.

Laver et couper tous les légumes (tomates, pommes de terre, courgette, aubergine ainsi que les oignons) en tranches de 2 mm d'épaisseur.

Verser un peu d'huile dans le fond de la cocotte.

Répartir les légumes (sauf l'ail) en mille feuille dans la cocotte.

Assaisonner en sel et en poivre.

Répartir le reste de l'huile sur les légumes.

Couper le fromage de brebis en copeaux et les déposer sur les légumes.

Hacher l'ail et le persil et les répartir sur les légumes.

Fermer la cocotte et lancer la cuisson pendant 2h30 en position «élevée».

Accord parfait avec une viande ou un poisson poché.

