

Recette réalisée avec le four LG DuoChef

Tian de légumes

Pour 4 à 6 personnes, il faut :

- 3 courgettes,
- 2 petits oignons
- 3 tomates
- 3 CS d'Ebly
- 1 branche de romarin
- 2 branches de thym
- QS de sel
- QS de poivre
- 3 CS d'huile d'olive
- 3 CS d'eau



Laver les courgettes et les tomates et les couper en rondelles. Eplucher les oignons et les couper en rondelles.

Lancer le préchauffage du four.

Dans un plat à gratin, verser l'huile d'olive, disperser les grains d'Ebly dans le fond. Disposer les légumes en alternant les rondelles de courgette, d'oignon et de tomate ; remplir les plats à gratin.

Saupoudrer le dessus de sel et de poivre, répartir les herbes aromatiques, verser un petit filet d'huile d'olive, ajouter l'eau et enfourner pour 50 minutes, en mode convection.

Laisser reposer 5 minutes avant de servir.



Recette réalisée par Requia Badr - <http://requia.canalblog.com/>