



Tian d'aubergines au coulis de poivrons verts et rouges

Préparation

Ingrédients

pour 6 personnes :

Tous les légumes doivent être bien brillants, fermes et à maturité.

*500 grammes
d'aubergines*

*500 grammes
de tomates*

*3 oignons de Lézignan
La Cèbe*

*1 poivron rouge et vert
Du thym et du romarin*

*1/2 litre d'huile d'olive
vierge*

Sel et poivre du moulin

Couper les tranches fines d'aubergines, de tomates, d'oignons.

Ranger les légumes dans une petite plaque à rôtir en les chevauchant et en les alternant. Saler, poivrer, égrainer le thym et le romarin, arroser d'huile d'olive.

Cuire à couvert à four chaud jusqu'à la cuisson complète.

Pour les coulis :

hacher le poivron rouge

Dans une casserole, le recouvrir d'eau, assaisonner et porter à ébullition pendant 5 minutes

Mixer et passer au chinois étamine.

Recommencer l'opération avec le poivron vert.