

# Tian de légumes à la mozzarella

Découvrez la recette du tian de légumes à la mozzarella. Une recette provençale bien savoureuse pour profiter des légumes de l'été.

Préparation 30 mins

Temps de cuisson 1 hr

Plat: Accompagnement, Légumes

Cuisine: France

Mot clé: légumes, tian

Auteur: Sophie

## Ingrédients

- 2 courgettes
- 4 tomates
- 4 pommes de terre
- 2 oignons jaunes
- 2 boules de Mozzarella
- 4 gousses d'ail
- Herbes de Provence ou thym, origan
- 4 feuilles de laurier
- Huile d'olive
- Sel, Poivre

## Instructions

- Préchauffer le four à 180°.
- Couper la mozzarella et tous les légumes en fines rondelles (y compris l'oignon) et les pommes de terre en très fines rondelles.
- Faire revenir les tranches d'oignons à la poêle dans un peu d'huile pendant 5 à 10 minutes. L'oignon doit être tendre et translucide.
- Placer les légumes verticalement dans un plat allant au four en alternant : courgettes, tomates, pommes de terre et en intercalant par endroits des rondelles d'oignon et de mozzarella. Glissez entre les légumes les 4 feuilles de laurier et les gousses d'ail émincées.
- Saupoudrer généreusement d'herbes de Provence ou de thym et origan. Saler et poivrer généreusement.
- Arroser d'huile d'olive.
- Enfourner à 180° pour minimum 60 minutes et jusqu'à 1h15 (vérifier que les pommes de terre soit cuites). Couvrir de papier aluminium vers les 40 minutes de cuisson en arrosant à nouveau d'huile d'olive à ce moment là.

<https://ellemijotequelquechose.com/tian-de-legumes-a-la-mozzarella/>