

## LE TIAN DE LEGUMES D'ÉTÉ A LA MOZZARELLA.

### Ingrédients :

4 belles courgettes

4 tomates moyennes

2 oignons.

Deux boules de Mozzarella (évidemment, c'est mieux si c'est de la vraie, de buflonne).

Huile d'olive

Thym frais et/ou romarin.

### Réalisation :

Peler et émincez les deux oignons et faites les revenir (blondir) dans une poêle. Surtout, évitez de les faire cramer.

Après les avoir lavées, coupez en tranches de 5mm d'épaisseur les tomates et les courgettes.

Dans un plat allant au four et aux bords bien verticaux (verre ou terre), placez verticalement en alternance des tranches de tomates et courgettes. A cette étape, deux écoles s'affrontent sans merci : doit-on disposer les tomates et courgettes sur un lit d'oignon, ou doit-on recouvrir les tomates et courgettes avec une couverture d'oignon ?

Demandons son avis au Capitaine Haddock... Toujours est-il qu'il faut bien arriver à les mettre ces foutus oignons !!



La pose se fait en rang...d'oignon si le plat est rectangulaire et en spirale en commençant par l'extérieur si le plat est ovale ou rond. On termine en intercalant des tranches de mozzarella (fréquence déterminée par la quantité de mozzarella dont on dispose).

Enfin, nappez de deux bonnes cuillérées d'huile d'olive. Salez (pas trop), poivrez et surtout, parfumez au thym frais et/ou au romarin.

Vous enfournez à 180° pendant une bonne heure, pour laisser à tout ça le temps de bien fondre. Mieux vaut cuire lentement et longtemps.

### Options :

Ajouter un peu d'ail, trouver des courgettes jaunes, voire un poivron. Certains aiment aussi ajouter des aubergines, moi, je n'aime pas trop, à cause de leur peau épaisse.