

Tian Méridional



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 PÂTE FEUILLETÉE POUR 4
2 TOMATES
1 OIGNON
1 AUBERGINE
1 COURGETTE

1 GOUSSE D'AIL FRAIS
2 CUILLÈRES À SOUPE
D'HUILE D'OLIVE
1 CUILLÈRE À SOUPE
DE BASILIC HACHÉ

1 CUILLÈRE À CAFÉ
DE FLEUR DE SEL DE
GUÉRANDE
1 CUILLÈRE À CAFÉ
D'HERBES DE PROVENCE
SEL ET POIVRE BLANC

- 1- Réalisez quelques heures à l'avance une pâte feuilletée.
À défaut, utilisez une pâte toute prête du commerce.
- 2- Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur et, à l'aide d'un emporte-pièce, détaillez des cercles de 12 cm de diamètre puis réservez.
- 3- Préchauffez votre four à 200°C.
- 4- Dans une poêle, faites revenir à feu doux l'oignon finement émincé dans un filet d'huile d'olive. **Celui-ci doit être presque confit.**
- 5- Dans le four, précuire pendant 8 mn les aubergines et courgettes préalablement lavées et coupées en fines rondelles, en les arrosant légèrement d'huile d'olive, d'ail haché et d'herbes de Provence puis réservez.

- 6- Découpez la tomate lavée en fines tranches de la même épaisseur que la courgette et l'aubergine.
- 7- Sur une plaque à pâtisserie, piquez les cercles de pâte feuilletée crue à l'aide d'une fourchette et garnissez chacun d'eux de la fondue d'oignons.
- 8- Disposez les légumes en les alternant pour obtenir une jolie rosace (1 rondelle de courgette, 1 rondelle d'aubergine, 1 de tomate, etc.) puis parsemez d'herbes de Provence, assaisonnez et rajoutez un filet d'huile d'olive.
- 9- Enfournez 20 mn à 165°C et assurez-vous de la cuisson avant de servir.