

TIAN DE LEGUMES AUX ANCHOIS

POUR 6 PERSONNES

- 4 tomates charnues, style cœur de bœuf.
- 2 aubergines.
- 2 courgettes.
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons nouveaux
- 12 anchois à l'huile
- Quelques olives noires
- Sel, poivre et huile d'olive



Préchauffer le four à 180°.

Laver et essuyer tous les légumes et les couper en rondelles sans les peler.

Peler et hacher finement ail et oignons.

Huiler un plat à gratin, répartir ail et oignons sur le fond du plat et alterner des couches de légumes en glissant les anchois égouttés entre les couches.

Assaisonner de sel et de poivre. Arroser généreusement d'huile d'olive et cuire 40mn environ jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Décorer d'olives noires.

Peut se manger froid.