

TIAN DE LÉGUMES DU SOLEIL, CHÈVRE FRAIS AU BASILIC



Ingrédients

2 Courgettes / 2 Aubergines / 4 Tomates grappe / 200 g Oignon / Basilic 6 feuilles / Huile d'olive / Huile de basilic / Crème liquide / Mesclun / Poivre moulin / Sel

Réalisation

- Emincer les oignons puis les poêler à l'huile d'olive.
- Couper les aubergines en tranches de ½ cm d'épaisseur dans la longueur. Les faire revenir à l'huile d'olive et assaisonner.
- Emincer les courgettes ; Les faire revenir à l'huile d'olive et assaisonner.
- Couper les tomates en rondelles.
- Préchauffer le four à 150° thermostat 5 pendant 10 minutes.
- Monter les tians : aubergine en fond, oignons, tomates assaisonnées, puis courgettes en rosace pour terminer. Cuire à 150 ° pendant 10 à 15 minutes.
- Réaliser une quenelle de chèvre frais à poser sur le tian : mélanger le chèvre frais avec un peu de crème liquide, assaisonner puis y incorporer le basilic ciselé.
- Servir avec un mesclun à l'huile de basilic.