



# Tian de légumes bio

## DÉLICIEUX

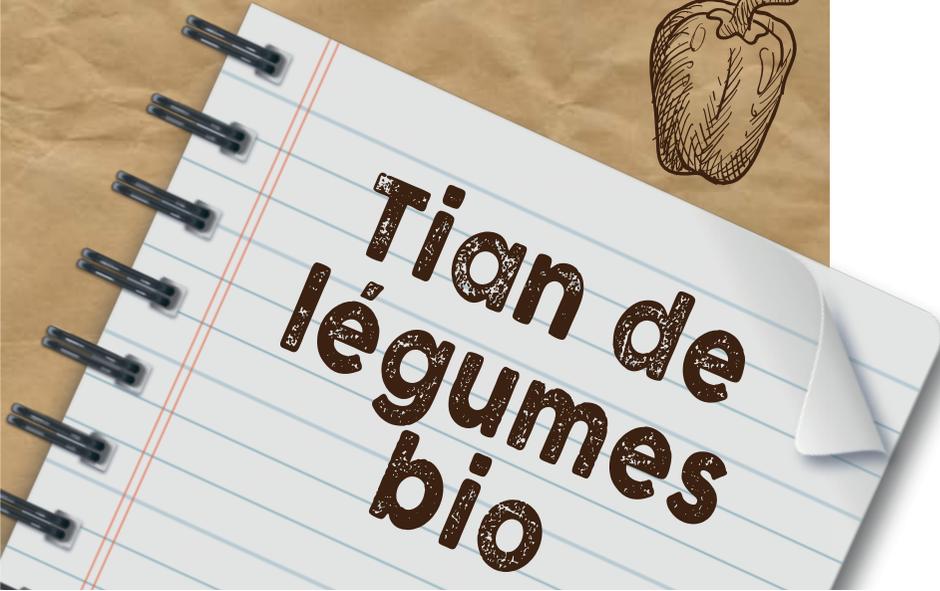
Rempli de soleil

Humm !



# Végétarien

## SAVOUREUX



# Tian de légumes bio

Lavez l'ensemble des légumes et préchauffez votre four à 180°C.

Emincez les deux oignons et faites-les revenir dans une poêle avec du beurre.

Beurrez un plat et déposez-y les oignons cuits.

Découpez chaque légumes en rondelles relativement fines et de même taille.

Disposez-les dans votre plat en les alternant : une rondelle de courgette, une rondelle d'aubergine, une rondelle de poivron...

Hâchez finement l'ail et parsemez votre plat avec, ainsi qu'avec des herbes de Provence, de persil ciselé et un généreux filet d'huile d'olive.

Mettez votre plat au four pendant 45 minutes.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO



2 courgettes  
2 aubergines  
1 poivron jaune  
3 tomates  
2 oignons  
4 gousses d'ail  
Herbes de Provence  
Persil  
Huile d'olive

