



### **Tian de légumes provençal et son riz**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

#### **Ingrédient**

- 1 filet d'huile d'olive
- 400 g d'oignons en lamelles
- 2 gousses d'ail écrasées
- 300 g de riz cuit (type camargue)
- 2 cuil. à soupe d'origan
- 1/2 l de bouillon de légumes
- 4 tomates coupées en rondelles
- 4 courgettes coupées en rondelles
- 4 aubergines coupées en rondelles
- 1 cuil. à café d'Origan
- Moulin poivre noir

1. Faites revenir 5 min dans un filet d'huile d'olive les oignons coupés et l'ail écrasés.

2. Mélangez cette préparation à 300 g de riz cuit, et déposez le tout dans un plat à gratin. Saupoudrez d'un peu d'origan, de sel et de quelques tours de moulin poivre noir, puis couvrez avec le bouillon de légumes.
3. Dans la même poêle et dans un filet d'huile d'olive, Faites revenir à feu vif durant 10 min les tomates, courgettes et aubergines coupées en rondelles.
4. Déposez ce mélange sur le précédent, saupoudrez à nouveau d'un peu d'origan, de sel et de quelques tours de moulin poivre noir.
5. Faites cuire dans un four préchauffé th.5 (150°C) durant 40 min.

### **Astuce**

Ce délicieux gratin peut se déguster chaud ou froid et accompagne de nombreux plats de viandes et de poissons.