

pique-assiette

Tian provençal, par Benoît Violier

Ingrédients :

- 2 courgettes moyennes ;
- 3 tomates San Marzano ;
- 2 aubergines moyennes ;
- 8 oignons tige ;
- 1 gousse d'ail ;
- 1 bouquet de basilic ;
- 1 bouquet de thym citron ;
- Sel ;
- Poivre ;
- Huile d'olive ;
- Pain sec.

Préparer :

1. Commencer par faire une fondue d'oignons.
2. Émincer finement le blanc des oignons à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé.
3. Les mettre dans un saladier, arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.
4. Bien mélanger, puis transférer dans une poêle anti adhésive.
5. Chauffer à feu moyen, couvrir, puis cuire 7 à 8 minutes à feu doux – les oignons doivent conserver leur couleur, ils doivent juste être assouplis.

Suite :

1. Frotter un plat à gratin carré ou rectangulaire avec la gousse d'ail et y répartir la fondue d'oignons.
2. Parfumer avec quelques feuilles de thym citron.
3. Détailler les courgettes, les tomates et les aubergines en rondelles bien régulières (3 mm d'épaisseur).
4. Les disposer par rangs successifs dans le plat à gratin, en les faisant tenir debout.
5. Assaisonner en sel et en poivre et arroser d'un filet d'huile d'olive.
6. Râper grossièrement l'équivalent de 2 cs de pain sec afin d'obtenir une chapelure.
7. La répartir parcimonieusement sur les légumes.
8. Recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium et glisser dans le four préchauffé à 200°.
9. Au bout de 10 minutes, retirer l'aluminium et poursuivre la cuisson 30 minutes.
10. Sortir le tian du four, le parsemer de feuilles de basilic ciselées, répartir dans les assiettes.
11. Déguster sans attendre.

Le truc du chef :

Parsemer les légumes d'un peu de chapelure permet d'absorber leur jus. Ainsi, ils ne baignent pas dedans.