

Tian de légumes d'hiver



Recette proposée par Marion Subtil

• Ingrédients pour 12 personnes :

- 1 kg de topinambours
- 1 kg de potimarron
- 1 kg de pommes de terre
- 50cL de bouillon de légumes
- 1 filet d'huile d'olive (au goût)
- 6 gousses d'ail
- thym, origan, sel, poivre

Recette:

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. A l'aide d'une mandoline ou d'un couteau de chef, les détailler en fines lamelles.
3. Laver et émincer le potimarron en gros tronçons, puis en lamelles (un peu plus épaisse que les pommes de terre) mais de diamètre le plus proche possible de celui des tranches de pommes de terre.
4. Dans un plat à gratin, déposer les rondelles à la verticale en alternant les légumes.
5. Saler, poivrer, parsemer de thym, d'ail écrasé, verser le bouillon de légumes au fond et napper d'huile d'olive.
6. Couvrir le plat et enfourner pour environ 45 minutes à couvert. Vérifier que les légumes sont devenus tendres et terminer la cuisson sans couvercle pour que les légumes dorent.
7. Servir chaud!



Bon appétit !

Tian de légumes d'hiver



Recette proposée par Marion Subtil

• Ingrédients pour 12 personnes :

- 1 kg de topinambours
- 1 kg de potimarron
- 1 kg de pommes de terre
- 50cL de bouillon de légumes
- 1 filet d'huile d'olive (au goût)
- 6 gousses d'ail
- thym, origan, sel, poivre

Recette:

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. A l'aide d'une mandoline ou d'un couteau de chef, les détailler en fines lamelles.
3. Laver et émincer le potimarron en gros tronçons, puis en lamelles (un peu plus épaisse que les pommes de terre) mais de diamètre le plus proche possible de celui des tranches de pommes de terre.
4. Dans un plat à gratin, déposer les rondelles à la verticale en alternant les légumes.
5. Saler, poivrer, parsemer de thym, d'ail écrasé, verser le bouillon de légumes au fond et napper d'huile d'olive.
6. Couvrir le plat et enfourner pour environ 45 minutes à couvert. Vérifier que les légumes sont devenus tendres et terminer la cuisson sans couvercle pour que les légumes dorent.
7. Servir chaud!



Bon appétit !