



## Tian de légumes au chèvre

Par La Popotte sans chichis



### Ingrédients

3 courgettes  
800 g de pommes de terre  
3 tomates  
2 crottins de chèvre  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
Herbes de Provence

Coupez vos légumes en fines rondelles.

Dans un plat allant au four huilé, déposez les pommes de terre, puis les aubergines, puis les tomates. Intercalez entre la gousse d'ail pelée.

Déposez par-dessus le fromage coupé en rondelles.

Arrosez d'un bon filet d'huile d'olive.

Salez, poivrez et saupoudrer d'herbes de Provence.

Enfournez pour 15 à 20 min à 240°C.