

Tian de Légumes à la Féta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	1 kg
- AUBERGINE(S)	1 (en option)
- AIL EN POUDRE	
- TOMATE(S) CERISE(S)	quelques
- BASILIC	
- CORIANDRE FRAIS	
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	100g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	quelques
- LAIT	10 cl
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- CORIANDRE EN POUDRE	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les courgettes en rondelles.
- Coupez l'aubergine en bâtonnets.
- Dans un peu d'huile, faites revenir les courgettes avec l'aubergine. Ajoutez un peu d'ail, la coriandre en poudre, sel et poivre. Réservez lorsque les légumes s'attendrissent.
- Coupez la fêta en dés et les tomates cerises en 2.
- Ciselez la coriandre.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez un plat à gratin puis disposez la moitié du mélange courgettes-aubergines.
- Répartissez la moitié du fromage en dés, ajoutez du basilic et muscadez.
- Répétez l'opération une seconde fois et terminez par les tomates cerises et les olives.
- Versez alors le lait. Salez et poivrez.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Au moment de servir, saupoudrez de coriandre fraîchement ciselée.

