

petit  
panier

ail  
salade  
framboise  
courgette  
pdt primeur



grand  
panier

ail  
salade  
framboise  
courgette  
pdt primeur  
poireaux primeur

## tian pomme de terre courgette ail

Dans votre panier, il faut les pdt, courgette et 2 gousses d'ail. Préchauffez votre four à 165°C. Frottez le fond et les côtés d'un plat à gratin d'environ 30 \* 20 cm avec la gousse d'ail. Badigeonnez le plat avec de l'huile d'olive. Pelez l'ail, répartissez-les dans le fond du plat. Pelez les pommes de terre, lavez-les puis séchez-les dans un torchon. Retirez l'extrémité des courgettes puis coupez-les en tranches très fines, de préférence à l'aide d'une mandoline. Disposez les tranches de courgettes et de pommes de terre dans le plat, en les faisant tenir debout et en les alternant. Dans un petit bol, mélangez l'ail émincé avec 3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Versez sur le tian. Arrosez avec le bouillon de légumes chaud. Saupoudrez de fleur de sel et de thym frais. Couvrez d'un papier sulfurisé puis enfournez pour 50 minutes. Sortez le plat du four puis arrosez le tian avec le jus qui est au fond. Augmentez la température du four à 200°C. Laissez cuire pendant 10 minutes. Sortez le tian du four et laissez reposer 10 minutes avant de servir.