

Rechercher

Rechercher

Find us on Facebook



62 people like Le Coin bleu Nice-Mat



Facebook social plugin

Catégories

[La pêche aux livres](#) [Les chroniques du Coin avec Arbose et Pissenlit](#) [Les recettes](#) [Livres](#) [On a testé pour vous](#) [On a testé pour vous](#) [Rendez-vous avec le terroir](#) [Une bouteille à la mer](#) [Voyages](#)

Les notes récentes

- » [Samedi 28 juin, les pêcheurs de Sanary cuisinent la plus grande bouillabaisse du monde](#)
- » [Wraps avocat-chèvre-mangue](#)
- » [Le Lavandou : samedi 28 et dimanche 29 juin dégustez le rosé d'Anna 2013 du domaine de l'Anglade](#)
- » [Un tian de légumes à la provençale pour accompagner le Rosé d'Anna du domaine de l'Anglade](#)
- » [Le Bois du Marquisat, rosé 2013, des Terres de Saint Hilaire à Ollières](#)

« [Le Bois du Marquisat, rosé 2013, des Terres de Saint Hilaire à Ollières](#) | [Accueil](#) | [Le Lavandou : samedi 28 et dimanche 29 juin dégustez le rosé d'Anna 2013 du domaine de l'Anglade](#) »

27/06/2014

## Un tian de légumes à la provençale pour accompagner le Rosé d'Anna du domaine de l'Anglade



Ingrédients

- 4 tomates
- 2 courgettes vertes
- 2 courgettes jaunes
- 2 aubergines
- 1 gousse d'ail
- 1 gousse d'ail finement hachée
- ½ bouquet de persil, finement ciselé
- 2 feuilles de laurier
- thym frais
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin

Préparation

1. Préchauffez votre four à 210°C (th.7).
2. Lavez les légumes et coupez-les en fines rondelles.
3. Mettez les aubergines à dégorger au gros sel pendant environ 20 min.
4. Rincez pour enlever le sel et blanchissez-les rapidement à l'eau bouillante.
5. Frottez un plat à gratin avec une gousse d'ail.
6. Disposez les rondelles de légumes en rangées, en les couchant légèrement et en les serrant bien. Alternez tomate, aubergine, courgette jaune et courgette verte.

Des journalistes de la rédaction vous conduisent sur les chemins du terroir. Le Var, les Alpes-Maritimes, la Provence, la Méditerranée ont leurs personnages, leurs produits, leurs recettes, leurs rendez-vous à découvrir sur ce blog.

[Les chroniques du Coin avec Arbose et Pissenlit](#)

Les commentaires récents

- » [ziu vizi](#) sur [Avec quelle personnalité partageriez-vous un barbecue ?](#)
- » [voyance par mail](#) sur [Oreillons de pêches briochés à la lavande](#)
- » [APrayerfor.net](#) sur [Découverte à La Roquebrussanne : les pizzas à la truffe d'été](#)
- » [TheSmokeLine.com](#) sur [Découverte à La Roquebrussanne : les pizzas à la truffe d'été](#)
- » [BigDogBreeds101.com](#) sur [Découverte à La](#)

- » [Nage de turbot aux agrumes](#)
- » [Le rouge 2011 du domaine Les Vallons de Fontfresque à Tourves](#)
- » [Le pressé de lapin aux senteurs de Provence, confiture d'oignons](#)
- » [Domaine du Val d'Arenc au Beausset : le rouge 2001 à servir avec des caillettes](#)

#### Archives

- » [juin 2014](#)
- » [mai 2014](#)
- » [avril 2014](#)
- » [mars 2014](#)
- » [février 2014](#)
- » [janvier 2014](#)
- » [décembre 2013](#)
- » [octobre 2013](#)
- » [septembre 2013](#)
- » [juillet 2013](#)

[Plus...](#)

#### Régine Meunier :



Journaliste. Adore le terroir, sa richesse, l'écologie et cuisiner [\[+ d'infos\]](#)

verte.

7. Versez l'huile d'olive et parsemez de l'ail et des herbes.
8. Ajoutez le laurier.
9. Salez et poivrez
10. Enfouissez environ 20 min



Rédigé par Régine MEUNIER le 27/06/2014 à 09:33 dans Les recettes | [Lien](#)

permanent



Reblog



Tweet



Like

0

#### Commentaires

Vous pouvez suivre cette conversation en vous abonnant au [flux des commentaires](#) de cette note.

#### Poster un commentaire

Comment below or sign in with [Typepad](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) and [more...](#)

#### Vos informations

(Le nom et l'adresse email sont obligatoires. L'adresse email ne sera pas affichée avec le commentaire.)






- » [Roquebrussanne : les pizzas à la truffe d'été](#)
- » [ScentsofDiffusion.com sur Découverte à La Roquebrussanne : les pizzas à la truffe d'été](#)
- » [Rachat sur Cake aux fruits de mer et safran proposé par le Château Bastidière](#)
- » [pret personnel sur Apprenez à faire les sushis, nems et makis au Clos des Roses à Fréjus](#)
- » [Miel sur C'est de saison : courgettes vapeur, vinaigrette miel - ciboulette et gros sel par Marie-Laure André](#)
- » [robe en soie sur Une virée à Monaco le temps d'un atelier cuisine, œnologie ou mixologie](#)

#### **nice**matin.com

- 01-07-2014  
Un avocat niçois attaque l'arrêt
- 01-07-2014  
VIDEO + DIAPO. France-Niger:
- 01-07-2014  
AMonaco, trois villas à louer 2C
- 01-07-2014  
Escroquerie à la CPAM le phar
- 01-07-2014  
Soldes d'été 2014: top départ c

[\[Nice-Matin\]](#) [\[Var-Matin\]](#)

[Connectez-vous](#)