

Briam (gratin de légumes, recette grecque)

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

cuisson : 40 min, préparation : 20 min, très facile



Il vous faut pour 8 personnes

• 600 g de pommes de terre • 2 petites aubergines • 3 courgettes • 3 oignons • 400 g de tomates • 1 poivron rouge • 3 gousses d'ail • 100 ml d'eau environ • huile d'olive, thym, origan, sel, poivre

Huiler un grand plat à gratin. Allumer le four th 6, 180°C.

Mettre un peu d'huile dans une poêle et faire revenir les oignons épluchés et émincés jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Hors du feu, ajouter l'ail pelé, dégermé et écrasé. Mélanger et réserver.

Bien laver les courgettes, les aubergines, le poivron et les tomates. Couper les extrémités des courgettes et des aubergines et les détailler en rondelles (ne pas peler les courgettes). Couper également les tomates en rondelles, ainsi que les poivron que l'on aura préalablement épépiné. Peler les pommes de terre et les couper en fines tranches.

Mettre les oignons et l'ail au fond du plat. Disposer les autres légumes dans le plat à gratin en les intercalant. Verser 10 cl d'eau, puis arroser généreusement les légumes d'huile d'olive, saler, poivrer, saupoudrer de thym et d'origan.

Enfourner pour 30 à 40 minutes. Vérifier la cuisson des pommes de terre à l'aide d'un couteau. Elles doivent être tendres et dorées, sinon prolonger un peu la cuisson. Le fond doit contenir toujours un peu de liquide, sinon rajouter un peu d'eau.