



# LE TIAN DE LEGUMES



fruits, légumes, épicerie fine, livraison

# MES INGRÉDIENTS :

- 2 Courgettes
- 1 Aubergine
- 4 Tomates
- 1 Oignon
- 1 Sucre
- 1 Buche de chèvre
- 1 c à soupe de crème fraîche
- 1 pot de crème liquide



# ETAPE N° 1:

Eplucher les  
légumes.



# ETAPE N° 2:

Coupez-les en  
rondelles



# ETAPE N° 3:

Faire revenir les  
oignons dans une poêle.

**Le truck de Laura :**

*Ajouter 1 sucre mouillé à la fin de  
la cuisson des oignons pour  
qu'ils soient bien dorés et  
caramélisés*



# ETAPE N° 4:

Déposez les oignons dans le fond du plat mélangé à une cuillère à soupe de crème fraîche.



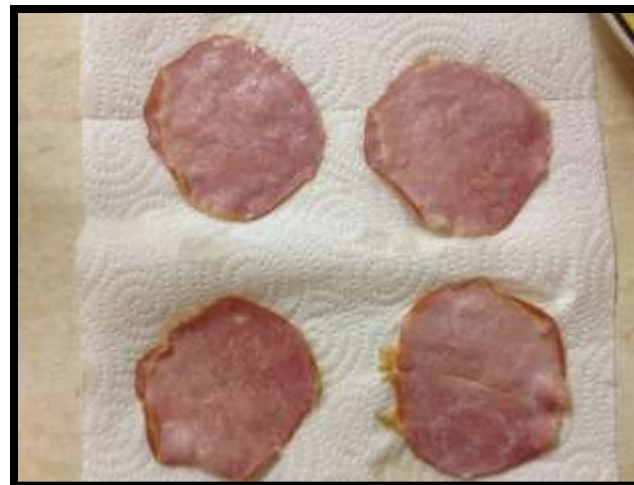
# ETAPE N° 5:

Disposez-les  
alternativement  
et verticalement  
dans votre plat.



# ETAPE N° 6:

- Faites cuire aller retour des tranches de bacon dans une poêle bien chaude.
- Déposez-les sur un essuie-tout pour éviter le surplus de graisse.





# ETAPE N° 7:

Arrosez les légumes de crème liquide puis salé et poivré.



# ETAPE N° 8:

Disposez le  
bacon sur vos  
légumes.



**Le truck de Laura :**

*Y ajouter du fromage  
de chèvre...!*

# ETAPE N° 8:

Ajouter du  
gruyère râpé, et  
enfourner pour 20  
minutes dans un  
four préchauffer à  
200°C



# A TABLE !

**Servir chaud !**

