



# **Le Tian au Comté.**

**Préparation : 50 min.**

**8 personnes**

**400 g d'aubergines, 300 g de courgette**

**500 g de tomate**

**200 g de comté**

**1 oignon, 6 gousses d'ail**

**50 g de beurre, 1 cuillère d'huile d'olive**

**herbes de Provence, sel, poivre**

**Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un plat à gratin. Eplucher les gousses d'ail et l'oignon, puis les couper en petits morceaux. Mettre au four entre 5 et 10 min. puis laisser refroidir. Laver les légumes, puis les couper en rondelles de même épaisseur. Couper le comté en lamelle. Disposer les légumes et le comté dans le plat, sur l'ail et l'oignon revenus au four, debout par rangées successives : tomate, courgette, tomate, aubergine, comté et ainsi de suite...**

**Terminer par le sel, le poivre, l'huile d'olive, les herbes de Provence et quelques lamelles de comté.**

**Mettre au four pendant 1h30. Déguster chaud ou froid.**

**Bon appétit.**