

15 mn



30 min



0 min

## Tian provençal

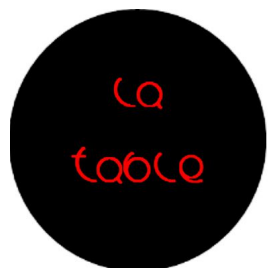
### Les ingrédients



1 rouleau de pâte feuilletée, 2 courgettes, 1 aubergine moyenne, 2 tomates, 50 g de parmesan, 1 cuil. à soupe d'herbes de Provence, 2 cuil. à soupe d'huile, 20 g de beurre (pour le moule), sel poivre

1. Préchauffez le four à th 6 (180°). Lavez et coupez les courgettes, l'aubergine et les tomates en rondelles.
2. Disposez Les Légumes en les alternant et en les faisant se chevaucher dans un moule à tarte tapissé de papier sulfurisé beurré. Salez et poivrez-les. Saupoudrez de parmesan.
2. Etalez dessus la pâte en enfonçant les bords le long des parois du moule.
3. Enfournez pour 30 min
4. Saupoudrez d'herbes de Provence, arrosez d'un filet d'huile

Retrouver toutes les recettes en ligne sur [www.latable.no](http://www.latable.no)



## Tian provençal

### Ingredienser

En rull med butterdeig, 2 squash, 1 aubergine, 2 tomater, 50 g parmesan, 1 ss herbes de provence 2 ss. Oliven olje, 20 g smør (for mold), salt pepper

1. Forvarm ovnen (180 °). Vask og skjære squash, aubergine og tomater i skiver.
2. Ordne grønnsaker i vekslende og overlappende dem i en paiform foret med smør  
Salt og pepper dem. Dryss parmesan.
3. Spredt over deigen ved å trykke kantene langs formveggen Stek i 30 minutter  
Dryss herbes de Provence og oliven olje

Finn alle oppskrifter på [www.latable.no](http://www.latable.no)