

## Tian de courgettes, pommes de terre et tomates à ma façon

- 3 grosses pommes de terre
- 4 courgettes
- 5 tomates
- Sel, poivre, persillade, thym
- 10cl bouillon de légumes ou poule

Couper les pommes de terre crues en tranches de 3-4 mm d'épaisseur.

Procéder de même avec les courgettes non pelées et les tomates non pelées.

Utiliser un plat à gratin, rectangulaire de préférence.

Disposer des rangées de pommes de terre ensuite de courgettes et de tomates. Verser une bonne rasade d'huile d'olive sur les légumes puis 10 cl de bouillon de légumes. Saler et poivrer. Parsemer de thym et de persillade.

Placer dans le four préchauffé à 180° pour environ 1 heure en surveillant la cuisson.