



briam grec - pommes de terre et légumes à la sauce tomate



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

600 grammes de pommes de terre (à chair ferme)

600 grammes courgettes

sel et poivre

2 cuillères à thé d'oregano (séché)

1 brin de romarin (ciselée)

35 grammes de persil plat frais ciselé (ciselé)

4 gousses d'ail (pressées)

huile d'olive

2 boîtes de tomates pelées (émincées)

2 oignons rouges

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches.
Coupez les courgettes en tranches de la même épaisseur.
- 2.** Mélangez tout dans un grand récipient et assaisonnez avec du sel, du poivre, de l'origan, du romarin, du persil, de l'ail et un généreux filet d'huile d'olive. Mélangez bien.
- 3.** Versez 1 boîte de tomates pelées dans un moule rond de \pm 26 cm de diamètre.
- 4.** Disposez les pommes de terre, les courgettes et les rondelles d'oignon en alternance et à la verticale dans le moule. Nappez le tout du reste des tomates.
- 5.** Couvrez le moule d'une feuille d'aluminium, enfournez-le dans un four préchauffé à 200 °C et laissez cuire pendant 45 minutes. Retirez la feuille d'aluminium et prolongez la cuisson de 30 minutes.