



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

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne



Ingrediënten

600 grammes de pommes de terre (à chair ferme)
600 grammes courgettes
sel et poivre
2 cuillerées 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

Bereidingswijze

- 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.