



[Téléchargez la fiche PDF](#)

TIAN MÉRIDIONAL AU BRIE LE ROITELET



Préparation : 20 min

Cuisson : 1 heure

INGRÉDIENT POUR 4 PERSONNES :

- 4 tomates charnues
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 300gr de brie Le Roitelet®
- 1 gousse d'ail
- Herbes de Provence
- huile d'olive
- sel et poivre



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

Coupez le brie en tranches fines et réservez.

Lavez et essuyez les légumes. Coupez-les en rondelles en supprimant les pédoncules des tomates et les extrémités des courgettes et de l'aubergine. Pelez et hachez l'ail.

Préchauffez le four à th. 5/6 – 160°C. Disposez les rondelles de légumes dans un plat allant au four en les intercalant avec les tranches de brie en les serrant bien.

Arrosez d'huile d'olive et parsemez d'ail et d'herbes de Provence. Salez et poivrez. Enfourez pour 1 heure à 160°C. Au bout de 30 min de cuisson, couvrez avec un papier sulfurisé pour continuer la cuisson.

Dégustez dès la sortie du four.

Notre conseil gourmand :

Intercalez quelques tranches de chorizo fort pour surprendre vos convives.

Recette élaborée par Franck Schmitt
