Tian d’aubergines au pesto

Bonjour à toutes et tous

Il y a quelques plats qui annoncent l’été rien qu’à leur nom comme l**e tian**. Originaire de méditerranée, il se compose de couches de légumes cuits alignés, puis cuits aux four lentement de manière à être fondants. A la maison, le tian est globalement très apprécié de mes gourmands, surtout quand la courgette disparait au profit de **l’aubergine**. Je le pratique quasiment tous les ans, car c’est pour à mon sens un plat assez facile à réaliser, qui peut être préparé à l’avance en grande quantité. Préparé et cuit le dimanche, il permet d’avoir des légumes dans les assiettes de mes gourmands le début de semaine (on faire tendance, on appellerait cela du *batch cooking*)

Cette année, sans doute inspirée par des idées cuisines aperçues dans une émission culinaire, j’ai eu l’envie de le proposer autrement. On reprends la base de tian aubergine classique et on le relève d’un simili pesto pour un parfum très basilic. Cette herbe poivrée se marie assez bien à l’aubergine et permet de proposer d’autres notes de saveurs que les légumes. Le résultat a été une révélation pour tous : fondant, savoureux, relevé comme il faut, un régal d’été. Petits et grands n’ont pas laissé de laissant pas de miette de légume dans l’assiette.

Je voulais vous partager la recette cet été mais faute de temps / de canicule, n’ai pas eu l’opportunité. La voici donc. Vous pourrez en profiter tout septembre c’est encore la saison des aubergines. Bonne fin de week-end !

- Tian d'aubergines -
au pesto
© Au Fil du Thym

Recette : Tian d’aubergines au pesto

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson :1 heure

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 2 petites aubergines
- 1 très grosse tomate (type cœur de bœuf) ou 2 moyennes
- 2 grosses pommes de terre ou 3 moyennes
- 1 oignon doux
- 1/2 bouquet de basilic (4 à 5 grosses branches)
- 1 gousse d’ail
- 80 ml d’huile d’olive
- Sel et poivre

Réalisation

- Lavez les légumes.
- Épluchez puis hachez l’oignon. disposez au fond d’un plat à gratin.

- Retirez le pédoncules des aubergines puis coupez en fines rondelles.
- Pelez les pommes de terre, coupez les en fines rondelles.
- Coupez les tomates soit en fines tranches ou demi-tranches (selon la taille). Les légumes doivent avoir une taille / épaisseur assez proche. Salez le tout.
- Dressez l'ensemble des légumes dans le plat en alternance. Pour un joli visuel, j'ai tendance à 1) mettre tout l'aubergine, 2) intercaler entre l'aubergine tomates et patates. 3) Les petits morceaux « moches » finissent au milieu.
- Couvrez le plat d'un papier d'aluminium puis enfournez pour 1 heure à 180°C. découvrez autour de 10 minutes avant la fin de cuisson si vous souhaitez un peu de grillé dessus.
- Pendant la cuisson, lavez et égouttez soigneusement le basilic, puis détachez les feuilles. Dans le bol d'un mixer/blender, disposez les feuilles de basilic, la gousse d'ail épluchée, l'huile, un peu de sel et poivre. Mixez le tout finement. Réservez au frais

Servez le tian aubergines chaud, avec le pesto en accompagnement au dernier moment (1)

Astuces :

- (1) Pour avoir testé, si on place le pesto sur le tian aubergines puis que l'on cuit, il perds sa saveur.
- *Variante :* le principe du tian au pesto marche aussi avec du tian à la courgette, ou du tian classique.
- *A l'avance :* Le tian peut être cuit à l'avance, et réchauffé au moment du service. Vous pouvez le conserver 48H au réfrigérateur. Ne préparez le pesto qu'au dernier moment.