

# Tian de légumes en papillote en accompagnement de côtes échine à la provençale



## Ingrédients :

- ✓ 2 tomates
- ✓ 1 aubergine
- ✓ 1 courgette
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Sel, poivre
- ✓ Herbes de Provence
- ✓ Papier aluminium



1



10 min



20 min



4

## Préparation

**Étape 1** : Lavez les tomates, les courgettes et les aubergines, puis coupez-les en rondelles de 5 mm.

**Étape 2** : Disposez les légumes en papillote en alternant les légumes et en réalisant une rosace. Assaisonnez avec du sel, du poivre et des herbes de Provence. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Refermez les papillotes.

**Étape 3** : Placez les papillotes sur les grilles du barbecue. Laissez cuire pendant environ 15-20 minutes en surveillant régulièrement la cuisson.

**Étape 4** : En parallèle, faites cuire les côtes échine au barbecue ou à la plancha, en les retournant régulièrement, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement cuites. Ouvrir les papillotes et déguster avec les côtes échine.



## Bonne dégustation !

### L'astuce en plus !

Pour plus de gourmandise, ajoutez des morceaux de burrata et des feuilles de basilic sur le tian de légumes en fin de cuisson.