

## Recette des TATINES proposées par Michelle Tomé



**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 1 h**

### **Ingrédients (pour 6 pers)**

- 3 courgettes longues
- 200 g de tomates
- 500 g de pommes de terre
- huile d'olive
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- sel, poivre
- chapelure

### **PRÉPARATION DE LA RECETTE :**

Peindre d'huile d'olive le fond d'un plat à four relativement haut, par exemple un tian de terre. Étaler une couche de pommes de terre coupées en tranches fines, puis un rang d'oignons préalablement dorés à la poêle.

Recouvrir par un rang de courgettes longues en tranches moyennes, et enfin par une couche de tomates bien mûres en rondelles d'un gros cm d'épaisseur.

Saler et poivrer entre chaque couche, en glissant quelques veines d'ail écrasées ainsi que les feuilles de laurier.

Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive et saupoudrer de chapelure fine.

Faire cuire à four chaud une bonne heure.