

## Ingrédients

250 ml (1 tasse) d'huile d'olive extra vierge  
125 ml (1/2 tasse) de vinaigre balsamique  
80 ml (1/3 tasse) de pesto maison  
10 ml (2 c. à thé) d'herbes salées  
Sel et poivre du moulin, au goût  
1 poivron rouge coupé en lanières  
1 poivron jaune coupé en lanières  
1 aubergine coupée en rondelles de 1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur  
1 courgette coupée en rondelle de 1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur  
150 g (1/3 lb) de chèvre fin, coupé en rondelle de 1 cm (3/8 po) d'épaisseur et délicatement aplati pour en recouvrir le tian entier

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Nombre de portion : 4 à 6

## Préparation

Dans un grand bol, fouetter ensemble l'huile, le vinaigre balsamique, le pesto, les herbes salées, le sel et le poivre du moulin. Réserver la moitié de cette vinaigrette.

Incorporer les légumes tranchés dans l'autre moitié de la vinaigrette et mélanger uniformément de façon à couvrir tous les légumes de la sauce.

Déposer chaque tranche de légumes directement sur la grille du barbecue ou encore sur une poêle à frire au fond strié.

Faire cuire 3 minutes de chaque côté à feu moyen vif pour les courgettes et les aubergines, et de 5 à 7 minutes pour les poivrons. Réserver les légumes.

Sur une plaque à biscuits, monter les tians en alternant poivrons rouges, courgettes, aubergines et poivrons jaunes. Garnir chaque tian d'une tranche de fromage de chèvre.

Cuire sous le gril du four à feu moyen environ 5 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit grillé sur le dessus et légèrement coulant sur les légumes. Napper le fond d'une assiette d'un peu d'huile réservée et déposer le tian de légumes dessus. Servir chaud.

**Une recette de notre chef épicurien  
Jean-François Plante**



Tian de légumes grillés au  
chèvre fondant

# VALMONT

Depuis 1958