

Tumbet de Majorque

Temps de préparation: 50 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 4 personnes en plat principal.

Ingrédients

4 pièce Pommes de terre
2 pièce Aubergines
3 pièce Courgettes
2 pièce Poivrons rouges
7 pièce Tomates
1 pièce Tête d'ail
3 pièce Feuilles de laurier
Marjolaine
400 ml Huile d'olive vierge extra
Fleur de sel

Préparation

Couper les pommes de terre en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur.

Faire chauffer une poêle profonde ou une poêle wok avec l'huile d'olive.

Déposer quelques gousses d'ail dans l'huile chaude, lorsqu'elles frémissent doucement, faire frire les tranches de pommes de terre en 2 ou 3 fois jusqu'à ce qu'elles prennent la couleur du miel, les égoutter sur du papier absorbant.

Saler encore sur l'assiette et mettre en première couche dans un plat allant au four.

Couper l'aubergine puis la courgette et procéder de la même manière que pour les pommes de terre. Avant de faire frire chaque légume, renouveler l'ail.

Sur les pommes de terre, ajouter les aubergines sautées, puis les courgettes.

Couper les tomates un peu plus épaisses. Chauffer une autre poêle à feu moyen, y verser l'huile d'olive, presser une ou deux gousses d'ail, ajouter le laurier et la marjolaine dans la poêle. Faire cuire brièvement les tranches de tomates dans la première poêle, les égoutter sur une louche, puis les ajouter dans la deuxième poêle. Ne remuer que légèrement la sauce tomate, saler et poivrer.

Couvrir ensuite les légumes avec les tomates dans le plat à gratin, réchauffer une bonne fois dans le four préchauffé et laisser reposer.