



Recette de saison

# Tian de Magret aux figues

*Recette de Sébastien Guibert*



Difficulté

**1/5**



Préparation

**15 minutes**



Cuisson

**35 minutes**



## Ingrédients

1 kg pommes de terre LionHeart  
2 tomates rondes  
Huile végétale  
2 échalotes  
Sel  
Poivre

- 1 Réalisation d'un concassé de tomate, Emonder et épépiner les tomates puis les couper en cube.
- 2 Faire suer les 2 échalotes avec de l'huile d'olive. Préchauffer le four à 180°C. Eplucher les pommes de terre et les couper en fine lamelles.
- 3 Dans un plat à gratin disposer en alternance les fines lamelles de pommes de terre et le concassé de tomate  
Astuce : poser un plat au-dessus de la préparation pendant la cuisson afin d'exercer une pression sur le tian.
- 4 Déguster à chaud ou bien laisser refroidir pour découper plus facilement en fine tranche et réchauffer lors du service.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

[www.lapomedeterre.fr](http://www.lapomedeterre.fr)

*Suivez-Nous*

