 **Tian express**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=100183) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 550g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 450 g d'**[**aubergines**](https://recettes.de/aubergines)  
**- 200 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 1** [**saucisse de Montbéliard**](https://recettes.de/saucisse-de-montbeliard)  
**ou**  
**- 1 petite** [**saucisse de Morteau**](https://recettes.de/saucisse-de-morteau)  
**- 3 càs d'huile d'olive**  
**- herbes de Provence**  
**- sel & poivre du moulin**

**Plaque du four**  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)

Éplucher et couper les pommes de terre en lamelles fines.  
Laver les aubergines et les courgettes et les couper également en lamelles fines.  
Couper la saucisse en petits dés.  
Mélanger tous les légumes en les étalant sur la plaque.  
Arroser d'huile.  
Saupoudrer de sel, de poivre et d'herbes de Provence.  
Mélanger encore.  
Répartir les dés de saucisse.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Sortir la plaque et mélanger les légumes.  
Remettre au four pour encore une vingtaine de minutes.  
Servir chaud ou tiède.