

Gratin d'aubergines et de tomates

Ingrédients :

Aubergine 500 gr, tomates pelées 1 kg, gruyère râpé 150 gr, thym, laurier, ail 2 gousses, sel : 1 c. à soupe, huile pour friture

Préparation

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Coupez les aubergines en rondelles. Saupoudrez de sel et laissez dégorger 1 heure.

Essuyez-les et faites-les frire à l'huile.

Faites fondre en coulis épais les tomates pelées avec le sel, le poivre, le thym, le laurier et les gousses d'ail pilées. Passez au moulin à légumes, incorporez 1/3 de gruyère râpé.

Dans un plat à gratin, mettez une couche d'aubergines, une couche de coulis, en alternant.

Terminez par le gruyère râpé et faites gratiner pendant 15 min.

QT'M LE BIO