

Recette : GRATIN D'AUBERGINE Á LA PROVENÇALE !



	Préparation : 30 minutes
	Cuisson : 45 minutes



C'est à vous de jouer !

<https://www.lacuisinedescampagnards.fr/>

GRATIN D'AUBERGINE Á LA PROVENÇALE !

Plats

INGRÉDIENTS

4 aubergines
15 centilitres de d'huile d'olive
600 grammes de pulpe de tomate en dès (en conserve)
150 grammes de gruyère ou de parmesan râpé
1 cuillère à café de feuilles de thym
Sel
Poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Préchauffer le gril du four.
2. Couper les aubergines en tranches d'environ 1 centimètre d'épaisseur et ranger-les sur la grille du four.
3. Les enduire d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
4. Enfourner et faire griller pendant **3-4 minutes**.
5. Lorsque la première face est bien dorée, retourner les tranches et faire griller l'autre face de la même manière.
6. Préchauffer votre four à **180°C**.
7. Étaler une couche d'aubergines grillées dans un grand plat à gratin.
8. Recouvrir de pulpe de tomate puis de gruyère ou de parmesan râpé.
9. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de fromage.
10. Parsemer la surface du gratin de thym.
11. Enfourner et faire cuire pendant environ **40 minutes**, en couvrant avec une feuille d'aluminium en cours de cuisson si vous voyez que la surface brunit trop.

Un Conseil ?

Servir chaud avec de l'agneau grillé.

**Environ 45 minutes
180°C**

N'oublier pas de préchauffer votre four !