

GRATIN AUX AUBERGINES



Temps de préparation: 35mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 3 Aubergines
- 50g Huile d'olive
- 80g Parmesan ou gruyère
- 1 Gousse d'ail
- 50g Crème fraîche légère
- 3 Oeufs
- 150g Lait
- 3 pincées poivre moulu
- 1cc Herbes de Provence
- 3 pincées Sel
- 3 Tomates Olivette (coupées en rondelles)

Préparation:

- Préchauffer le four à 180° Tapisser deux plaques de four avec du papier cuisson.
- Couper les aubergines en rondelles de 0.5 cm d'épaisseur.
- Mettre les rondelles d'aubergine et l'huile dans un saladier. Puis bien mélanger. Disposer les rondelles huilées sur les plaques. Enfourner et cuire 15 minutes puis retourner les rondelles et cuire encore 15 minutes.
- Mettre le fromage parmesan ou gruyère dans le bol et le râper 5 sec/ vitesse 10. Réserver dans un bol.
- Mettre l'ail dans le bol hacher 5 sec/ vitesse 3. Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule en silicone.
- Ajouter les œufs, la crème fraîche, le lait, la moitié du fromage, le sel, le poivre et les herbes de Provence, puis mélanger 10 sec / vitesse 3.
- Répartir les rondelles dans un plat à gratin puis disposer les tomates coupées en rondelles par dessus.
- Napper avec le mélange, puis parsemer l'autre moitié du fromage. Enfourner 30-40 minutes à 180° Servir chaud