

Gratin d'aubergines

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- 2 aubergines
 - 2 c à soupe d'huile d'olive
 - 4 feuilles de basilic
 - 1 c à soupe de sucre semoule
 - 1 c à soupe de concentré de tomates
 - 3 branches de persil
 - 1 branche de thym frais
 - 1 feuille de laurier
 - Sel
 - Poivre
- Pour le concassé de tomates
- 2 kg de tomates bien fermes
 - 1 oignon
 - 3 gousses d'ail
 - 4 c à soupe d'huile d'olive

Recette:

- Coupez les aubergine en rondelles de même épaisseur. Salez-les abondamment et faites-les dégorger 30 minutes dans une passoire. Epongez-les soigneusement avec du papier absorbant. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les tranches d'aubergine.
- Préparez le **concassé de tomates** : épluchez les gousses d'ail, pelez et hachez l'oignon. Hachez grossièrement le persil, le thym et les feuille de basilic.
- Mondez et épépinez les tomates. Gardez uniquement la chair de celles-ci.
- Versez l'huile d'olive dans une grande sauteuse et faites-y dorer les gousses d'ail entières.
- Ajoutez le hachis d'oignon, les tomates, le sucre, le concentré de tomates, le persil et le thym ainsi que la feuille de laurier. Salez et poivrez et laissez poursuivre la cuisson durant 25 minutes, en mélangeant de temps à autre. Au bout de ce temps, écrasez les gousses d'ail avec un fourchette.
- Préchauffez le four sur 210°C.
- Versez la moitié de la sauce dans un plat à gratin, répartissez les tranches d'aubergine par-dessus et recouvrez du reste de sauce.
- Parsemez de basilic haché et enfournez 15 minutes.

Remarque:

Cette recette accompagnera parfaitement le « Canon d'agneau en croûte » (PL-129)