

Gratin d'Aubergines au Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|-----------------|
| - AUBERGINE(S) | 1 kg |
| - COULIS DE TOMATES | 1 litre |
| - BASILIC | un gros bouquet |
| - PARMESAN RAPE | 300g |
| - MOZZARELLA | 400g |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les aubergines en tranches de 1 cm (sans éplucher) dans le sens de la longueur.
- Faites-les dégorger au gros sel au moins 30 minutes. Rincez abondamment.
- Dans une grande poêle, faites-les rissoler des deux cotes dans l'huile d'olive. Poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un grand plat à gratin, déposez une couche d'aubergines grillées. Nappez ensuite de coulis de tomates puis de parmesan râpé et la mozzarella égouttée et coupée en rondelles. Parsemez également de feuilles de basilic.
- Répétez cette opération encore 2 fois pour terminer d'une couche de 2 fromages au basilic.
- Enfournez dans le four pour 40 minutes.

