GRATIN D'AUBERGINE, POIVRONS ET POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

- 1 aubergine
- 1 poivron
- 1 oignon rouge
- 3 gousses d'ail
- 2 grosses pommes de terre ou 4 petites
- 4 tranches de gouda
- 1 bocal de sauce tomate
- Sel et Poivre
- Herbes de Provence

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H30MN

PRÉPARATION

Pelez et épépiner les poivrons, les couper en rondelles assez fine.

Pelez l'aubergine et la couper en tranche.

Épluchez les pommes de terre et le couper également en rondelles assez fines.

Émincez les oignons en petits morceaux.

Dans un plat (huilé), disposez les rondelles de pomme de terre, au-dessus des rondelles d'aubergines, des oignons, de l'ail et les poivrons.

Arrosez de sauce tomate.

Redisposez des rondelles de pomme de terre. Remettre un peu de sauce tomate.

Saupoudrez des épices diverses.
Disposez les tranches de gouda.

Mettre au four à 150° pendant 1h (bien surveiller et diminuer si nécessaire).

Si vous n'avez pas le temps, faites précuire les pommes de terre parce que c'est ça qui prend le plus de temps.