GRATIN VÉGÉTARIEN

INGRÉDIENTS

- ·500 g de pommes de terre pour gratin
- ·1 aubergine
- ·1 courgette
- ·2 tomates
- ·½ citron
- ·2 boules de mozzarella
- ·60 g de parmesan
- ·1 dl d'huile d'olive
- ·3 brins de thym
- ·1 oignon
- ·2 gousses d'ail
- ·1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

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

PRÉPARATION

Découpez l'aubergine et la courgette en rondelles fines et arrosez-les d'un peu de jus de citron.

Versez les pommes de terre non épluchées dans de l'eau salée et faites-les cuire environ 15 minutes après ébullition. Découpez-les également en rondelles.

Plongez les tomates dans de l'eau bouillante ; épluchez-les et découpez-les en rondelles. Hachez finement l'ail et l'oignon.

Faites revenir une quinzaine de minutes les aubergines et la courgette dans de l'huile d'olive ; retirez-les de la poêle et faites revenir brièvement l'ail et l'oignon dans cette même poêle.

Graissez un plat allant au four. Garnissez le fond du plat avec les tomates et disposez ensuite la courgette, l'aubergine, la mozzarella découpée en tranches fines, les pommes de terre et le mélange ail/oignon.

Salez et poivrez selon votre goût.

Parsemez de thym et de parmesan avant d'enfourner le plat et faites cuire à 180°C de 20 à 30 minutes selon les fours.