GRATIN AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

INGRÉDIENTS

- 2 petites aubergines
- 2 courgettes
- 6 tomates
- 150g de gruyère râpé
- 3 c-à-s d'origan
- 3 petits verres d'huile d'olive
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 55MN

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 210° (th.7)

Laver les légumes. Les couper en tranches d'un demi-cm sans retirer la peau. Les mélanger dans un grand saladier.

Dans un grand plat à four, disposer une couche de légumes, 50g de gruyère râpé, 1 cuil. à soupe d'origan ; 1 petit verre d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Renouveler deux fois l'opération.

Couvrir le plat avec une feuille d'aluminium et mettre au four pendant 40mn.