GRATIN D'AUBERGINES

INGRÉDIENTS

- 3 tomates
- 3 aubergines
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de basilic
- 1 verre d'huile d'olive
- 200g de gruyère
- Sel, poivre

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

PRÉPARATION

Préchauffer four th 6.

Hacher le basilic, l'ail et le persil.

Saler, poivrer et mélanger avec l'huile d'olive puis réserver.

Couper les aubergines en rondelles fines.

Couper également les tomates en rondelles et les placer dans un plat.

Déposer dessus 1 couche d'aubergines, 1 couche de pommade ail, persil, basilic, gruyère râpé, 1 couche d'aubergines puis à nouveau pommade.

Enfourner 30mn.