LASAGNES D'AUBERGINES

INGRÉDIENTS

- 4 grosses aubergines
- 8 feuilles de lasagne
- 500 g de coulis de tomate
- 1 carotte
- 1 oignon
- 25 g de beurre
- 25 g de farine
- 50 cl de bouillon (bœuf ou volaille)
- 50 g de parmesan
- 150 g de Comté
- Herbes de Provence
- Huile d'olive

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS TOTAL : 1H50MN

PRÉPARATION

Peler les aubergines et les couper en tranches (pas trop épaisses) dans le sens de la longueur. Faire chauffer l'huile et faire griller les aubergines sur feu vif. Les déposer sur du papier absorbant.

Préparer la sauce : Faire fondre le beurre ; ajouter la farine et bien remuer. Ajouter ensuite progressivement le coulispuis le bouillon, jusqu'à consistance moyennement liquide.

Peler la carotte et la détailler en petits dés: les jeter dans la sauce tomate ainsi que l'oignon coupé finement. Ajouter poivre et herbes de Provence. Laisser cuire 30 mn sur feu très doux en remuant souvent. Dans un plat à gratin, couvrir le fond de quelques cuillerées de sauce.

Recouvrir de feuilles de lasagnes (sans les faire se chevaucher) puis placer les tranches d'aubergines parallèles. Saler, poivrer, parsemer de parmesan et d'une petite poignée de Comté.

Placer à nouveau feuilles de lasagne, sauce, aubergines, Comté, Parmesan. Faire 3 couches.

Recouvrir le dessus du gratin de Comté.

Cuire 50 min au four th 7 (210°C)