

GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES AU PARMESAN ET AU COMTÉ



Ingrédients pour 4 personnes:

2 aubergines
6 tomates
3 c. à soupe d'huile d'olive
200 ml de crème fraîche
2 oeufs
1 gousse d'ail
50 g de parmesan râpé
50 g de comté râpé
sel
poivre du moulin

Préparation de la recette Gratin d'aubergines et tomates au parmesan et au comté

1. Lavez les aubergines et coupez-les en rondelles. Salez et laissez-les dégorger pendant 30 minutes.
2. Lavez et séchez les tomates et coupez-les en rondelles. Lavez de nouveau les aubergines en prenant soin d'enlever tout le sel.
3. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer les aubergines et les tomates.
4. Épluchez l'ail et hachez-le finement. Mélangez la crème, les oeufs, l'ail, le comté et le parmesan. Salez et poivrez. Versez la préparation dans un plat à gratin puis répartissez les tranches dorées en les chevauchant.
5. Faites chauffer au four, préchauffé à 180 degrés, pendant 30 minutes.