

Gratin de courgettes, aubergines, tomates et parmesan

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2-3 aubergines (environ 600g)
- 1 courgette (environ 400g)
- 1 oignon doux avec le vert
- 2 gousses d'ail
- 1 kg de tomates
- 150 g de parmesan râpé
- huile d'olive
- sel et poivre



Lavez et coupez les courgettes et les aubergines en tranches fines.

Plongez les tomates 30 secondes dans de l'eau bouillante puis les plonger dans l'eau froide. Les peler et couper la chair en dés.
Pelez et hachez l'ail et l'oignon.

Mettre les tomates, l'ail et l'oignon dans une poêle avec un fond d'huile d'olive. Assaisonnez et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient fondus et prennent la forme d'une sauce bien épaisse.

Faire revenir à part d'abord les tranches d'aubergines dans de l'huile d'olive. Ajoutez ensuite les tranches de courgette jusqu'à ce que tout soit bien tendre.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Dans un plat à gratin, intercalez aubergines-courgette, la purée de tomates et du parmesan râpé jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par le fromage.

Faire gratiner environ 20 minutes.

Bon appétit !



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60