

## **GRATIN D'AUBERGINES**

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 aubergines
- 3 œufs
- 1 pot de fraiche
- 1 cuillère à soupe de farine
- de la sauce tomate
- gruyère râpé
- sel poivre

Pelez et coupez en morceaux les aubergines. Faites les cuire à la cocotte minutes ou une casserole dans un peu d'eau. Laissez les bien égoutter.

Mixer les aubergines cuites avec les 3 œufs, la crème fraiche, la farine, le sel le poivre et le gruyère râpé.

Mettez au four pendant 30 minutes à th.7

Versez la sauce tomate chaude ou froide sur le gratin avant de le servir.

**<http://coupdefourchette.canalblog.com/>**

***Le coup de fourchette de Sandrine P.***