

## Gratin d'aubergines à ma façon

### Ingrédients

2 sachets d'aubergines en tranches grillées décongelées  
farce pour légumes au porc  
chair à saucisse  
ail écrasé au presse ail par contre en bonne quantité  
pain de mie trempé dans le lait  
1 oeuf  
gruyère râpé  
sauce tomate toute prête achetée au rayon Espagne

Préparer la farce en mélangeant les différents chairs, l'oeuf, le pain de mie, l'ail et un peu de gruyère (éventuellement assaisonner perso je ne l'ai pas fait)

Mettre dans un plat à gratin une couche de tranches d'aubergines en les chevauchant

Mettre la farce

Recouvrir avec des tranches d'aubergines

Si on a une quantité suffisant on fait plusieurs étages comme pour les lasagnes

Verser la sauce tomate

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 180° la durée dépendra du volume du gratin

