

MES TABLES DE FETES



Gratin d'aubergines

Ingrédients

- 3 ou 4 aubergines
- 250/300 g de boeuf haché en gros brins
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 400 g de compotée de tomates
- quelques olives vertes coupées en deux
- parmesan râpé
- gruyère râpé
- basilic, herbes de provence
- sel, poivre

Préchauffer le four T 7 (210°)

Préparer la compotée de tomate, en saison avec des tomates fraîches coupées en morceaux, ou avec des tomates en dés en conserve. Dans une casserole faire blondir un oignon dans un peu d'huile d'olive, ajouter la tomate, les herbes généreusement, l'ail coupé en morceaux, les olives, saler et poivrer. Faire mijoter, mais pas trop longtemps, 5 minutes environ, pour que la tomate finisse de cuire au four.

Peler les aubergines et les couper en tranches de 1/2 cm dans le sens de la longueur. Les disposer dans un plat avec un peu de sel pour les faire dégorger.

Dans un plat allant au four, rectangulaire si possible, disposer en couches successives, les tranches d'aubergines, un peu de viande hachée non cuite, de la sauce tomate, ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.

Napper de la tomate restante, parsemer le dessus de parmesan et de gruyère râpé. Mette au four pour environ 3/4 d'heure.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>