



LE GRATIN D'AUBERGINES

Pour 4 personnes : 3 aubergines longues - 5 tomates - 3 gousses d'ail - sel - poivre - 1/2 litre de lait - 60g maïzena - 30g beurre - sel - poivre - muscade râpée - gros sel gris -

Couper les 2 extrémités des aubergines, les peler, les couper en tranches, les poser dans une passoire par couche en répandant du sel gros. Les oublier 1/2 heure.

Pendant ce temps, faire le coulis. Peler les tomates en les plongeant 30sec. dans l'eau bouillante. Les couper en cubes. Dans une casserole, verser 2 - 3 càs d'huile d'olive, faire revenir l'ail haché sans le colorer, ajouter les tomates. Saler, poivrer, couvrir. Laisser mijoter.

Rincer les aubergines, les sécher soigneusement. Faire chauffer de l'huile de pépins de raisin dans une poêle et faire frire les aubergines.

Les poser sur du papier absorbant, poser un deuxième papier et appuyer pour ôter l'excès d'huile.

Pour la sauce blanche : faire fondre le beurre dans une casserole, faire revenir dedans la maïzena. Ajouter le lait, saler, poivrer et muscader généreusement. Laisser cuire.

Maintenant, prendre le plat à gratin, poser au fond une couche d'aubergines, puis une couche de coulis, une couche d'aubergines, une couche de sauce blanche.

Mettre au four préchauffé 200° (th. 6-7) pour ~30min jusqu'à coloration.