

Gratin de campagne

BZH Sandra

Pour 4 à 6 personnes :

8 tomates

$\frac{1}{4}$ de reblochon

Tranches de pain de champagne

Ail moulu

4 pincées d'herbes de Provence

Sel et poivre



- Préchauffer le four à 180°C. Couper le pain en tranche de manière à ce qu'elles tapissent le fond du plat. Couper les tomates en rondelles et le reblochon en lamelles fines.
- Frotter légèrement les tranches de pain avec une gousse d'ail ou les parsemer d'ail moulu. Déposer dessus les tomates de manière à former une couche de rondelles. Saler et poivrer.
- Déposer par-dessus une couche de lamelles de reblochon. Remettre une couche de pain frotté à l'ail, puis une couche de tomates, sel et poivre. Terminer par une couche de lamelles de reblochon et parsemer d'herbes de Provence. Bien tasser le tout en appuyant des deux mains.
- Enfourner pour 45-50 min à 180°C.

BZH
Sandra