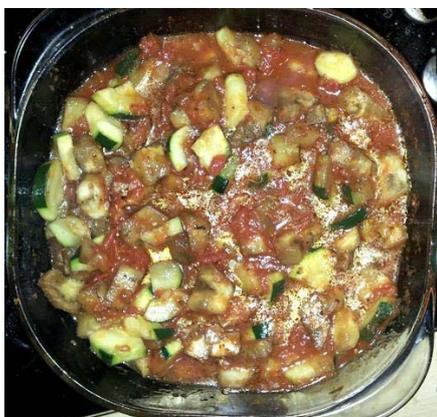


Gratin Aubergines courgettes tomates

Avec œufs, crème et comté râpé !



La préparation précuite, avant nappage



Nappage et râpé, four 30 min à TH 6-7.

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 1H total – TH 6-7 – 200°C



1 courgette



1 aubergine



400g tomates



1 oignon



2 ails



2 oeufs



Thym



Romarin



50g comté râpé



20cl crème

Préparation

1. Eplucher, laver, égoutter courgettes, aubergines. Les couper en dés moyens.
2. Ciseler ail et oignon. Réserver.
3. Dans une poêle huilée, faire revenir courgette 10 min, rajouter aubergine 10 min. Remuer.
4. Puis rajouter l'oignon 5 min puis l'ail 3 min, remuer. Rajouter les herbes, remuer.
5. Rajouter la boîte de tomates concassées (en hiver) faire réduire le tout 10 min.
6. Allumer le four à TH 6-7 – 200°C – Sans ventilation, grille au milieu du four.
7. Battre 2 œufs, rajouter 20cl de crème (fraîche ou coco), remuer de nouveau. Réserver.
8. Huiler un plat à gratin, déposer les légumes, verser le mélange œufs et crème.
9. Râper le comté sur le tout.
10. Enfourner pour environ 30 min, en surveillant la dorure.
11. Servir chaud.

* * * 24 décembre 2022 * * *