

A GRATIN AUBERGINES AU PARMESAN

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée :

La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation :

25 à 30 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

3 aubergines

5 cuillerées à soupe d'huile d'olive

150 g de parmesan râpé

1 pincée de sel et de poivre en grains

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 *Coupez les aubergines en tronçons de 4 cm environ. Passez-les à la poêle avec de l'huile d'olive, salez, poivrez. Faites-les bien confire 10 à 15 minutes à feu moyen.*
- 2 *Dans un plat à gratin beurré, disposez les aubergines, puis parsemez de parmesan râpé.*
- 3 *Faites cuire au four 20 à 30 minutes.*
- 4 *Servez bien chaud.*