

GRATIN RATATOUILLE AU LAURIER

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 :

35 à 40 minutes.

Ingédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le plat

2 aubergines

3 tomates + 1 cuillère à soupe de concentré de tomates

3 courgettes

1 poivron

3 gousses d'ail

1 belle poignée de persil haché

1 pincée de basilic frais

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

5 ou 7 feuilles de laurier

chapelure

80 g de gruyère râpé

20 g de beurre (à découper en petits carrés)

1 pincée de sel et de poivre

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

- 1 Dans une cocotte, faites revenir les aubergines, les tomates, le concentré, les courgettes et le poivron coupés en petits dés dans l'huile d'olive, ajoutez l'ail, le persil, le basilic et 3 feuilles de laurier, salez, poivrez. Laissez mijoter 30 minutes environ à feu moyen.
- 2 Une fois la ratatouille réduite et un peu confite, préparez un plat à gratin beurré.
- 3 Versez la ratatouille, parsemez de chapelure et de gruyère râpé.
- 4 Ajoutez quelques carrés de beurre et quelques feuilles de laurier.
- 5 Faites cuire au four 20 minutes.
- 6 Servez bien chaud.