

Gratin d'aubergines

Par personne :

1 aubergine

Sel fin

$\frac{1}{2}$ gousse d'ail

2 c à c d'huile d'olive

200 g de coulis de tomate

Basilic 1 c à c de basilic émincé

Sel, poivre

20 g de mozzarella

10 g de parmesan

1 c à s de farine

Couper dans la longueur les aubergines en tranches de 0,5 mm.

Recouvrir les tranches de sel et laisser dégorger au moins 30 minutes.

Faire revenir la gousse d'ail émincée dans 1 c à c d'huile d'olive, puis ajouter le coulis de tomate et le basilic émincé.

Assaisonner et laisser mijoter 5 minutes.

Couper en tranches la mozzarella.

Rincer et égoutter les tranches d'aubergines, les fariner avant de les faire revenir dans une poêle huilée à l'essuie tout et chaude.

Disposer une première couche d'aubergines dans un plat à gratin.

Recouvrir de coulis de tomate, puis de mozzarella.

Alternier les couches d'aubergines, de coulis de tomate et de mozzarella et terminer par du parmesan.

Enfourner pour 20 minutes à 180°C.

