



Gratin d'Aubergine

Patlıcan Graten



5 morceaux d'aubergines
5 tomates
1 gros oignon
1 tasse d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
Pour la surface :
2 cuillères à soupe de chapelure
1 tasse de parmesan râpé

- # Épluchez les aubergines, puis laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heure.
- # Pendant ce temps, hachez l'oignon finement. Mettez de l'huile dans une casserole, quand l'huile chauffe, rajoutez les oignons et le sel. Laissez cuire l'ensemble.
- # Rajoutez les tomates épluchés et coupés en petit morceaux, fermez la casserole puis laissez cuire jusqu'à que les tomates perdent leur forme.
- # Rajoutez du poivron noir et des aubergines coupés en petit morceaux. Laissez cuire couvert à moyenne température pendant 20 minutes.
- # Quand le mélange refroidit, prenez dans un plat de cuisson. Saupoudrez de la chapelure puis du fromage râpés.
- # Laissez cuire le plat au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.

N-B; La chapelure est utilisé pour former un gratin croustillant. Vous pouvez en pas utiliser si vous voulez.