

<http://lafeedagobert.blogs.marieclaireidees.com/>

Gratin de pommes de terre aux aubergines et aux tomates grillées



Cette recette est simple à réaliser, elle demande juste un peu de temps de préparation, en raison de la cuisson préalable des différentes composantes : aubergines, tomates et pommes de terre. Ces cuissons peuvent se faire à l'avance. La préparation du gratin est alors très rapide !

Ingrédients pour 4 personnes :

800 grammes de pommes de terre (variété : salade et vapeur) ; 4 aubergines, 6 tomates ; ail, persil, basilic, huile d'olive, parmesan, sel et poivre

Préparation

- Laver les aubergines, les mettre à griller entières dans le four (sans oublier de percer la peau avec un couteau pour éviter les explosions ...) Il faut compter 40 à 45 minutes de cuisson dans un four à 200 degrés.
- Eplucher, laver et couper en rondelles assez fines les pommes de terre ; les cuire à la vapeur ;
- Couper les tomates en deux, enlever un peu de pulpe, les garnir avec un mélange d'huile d'olive, ail pressé, persil haché, sel et poivre. Les mettre au four à 180 degrés jusqu'à ce qu'elles soient grillées, sans brûler (comme des tomates « à la provençale »)
- Quand les aubergines sont un peu refroidies, fendre la peau pour extraire la chair et faire une purée en écrasant la chair à la fourchette (égoutter éventuellement dans une passoire si les aubergines rendent trop d'eau) ; ajouter de l'ail pressé, de l'huile d'olive du sel et du poivre.
- Dans un plat à gratin : disposer les rondelles de pommes de terre, ajouter un peu d'huile d'olive et de l'ail pressé pour les assaisonner ; ajouter la purée d'aubergines, du basilic haché et la moitié du parmesan. Disposer les demi-tomates grillées, saupoudrer le tout avec le reste du parmesan.
- Mettre au four pour une vingtaine de minutes

<http://lafeedagobert.blogs.marieclaireidees.com/>