



Toque & Tablier



Gratin d'aubergines à la tomate

Pour 4 personnes

Préparation 10 ou 25 min

Bien s'organiser : Réalisez ce gratin à l'avance et réchauffez-le sous un papier d'aluminium au dernier moment.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 3 belles aubergines ou environ 600 g d'aubergines grillées surgelées
- 400 g de coulis de tomates ou 800 g de tomates fraîches
- 1 bel oignon et 1 gousse d'ail
- Un petit bouquet de thym

Le fromager :

- 500 de mozzarella
- Un petit peu de parmesan en poudre ou à réduire en poudre AOP

L'épicier :

- Un beau filet d'huile d'olive d'excellente qualité et une huile pour la cuisson
- Sel, poivre

1. Faites chauffer un peu d'huile dans une grande casserole ; découpez grossièrement l'oignon (voir mon geste du chef pour le faire facilement) et faites -le revenir à feu modéré à couvert. Pendant ce temps, découpez grossièrement les tomates en cubes, renversez dans la casserole. Salez, poivrez généreusement. Posez le bouquet de thym maintenu par de la ficelle, recouvrez de tomates et laissez mijoter à découvert sous feu modéré-doux pendant 30 minutes.
2. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°. Sortez les grilles et plaques, recouvrez-les de papier d'aluminium ou papier cuisson. Rincez les aubergines. Découpez-les en 2. Côté plane posez sur une planche, posez votre main sur l'aubergine et d'taillez des lamelles de 2 ou 3 mm d'épaisseur. Les posez sur les grilles et plaques, salez, poivrez, et enfournez à mi-hauteur pour environ 10 minutes (surveillez régulièrement pour ne pas qu'elles brûlent). Réservez et n'éteignez pas le four.
3. Dans un plat à gratin, versez une louche de sauce tomates, recouvrez d'aubergines, puis de quelques tranches fines de mozzarella et recommencez jusqu'à épuisement.

Terminez la dernière couche par de la sauce tomate sur laquelle vous parsèmerez de parmesan. Enfournez à 180° dans un four chaud pendant 15 minutes.

Mon secret chuchoté à l'oreille : si vous optez pour les aubergines grillées, méfiez-vous de l'épaisseur des aubergines et si elle est supérieure à 2 ou 3 mm, doublez largement le temps de cuisson et recouvrez de papier d'aluminium, vérifiez la tendreté en insérant un couteau avant de servir !