



Gratin d' aubergines



Entrée



2



30 min

Ingrédients

- 4 tranches (de 25 g chacune) de long de chèvre
 - une demie aubergine
 - 2 tomates
 - 2 à 3 feuilles de thym
 - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre
-
- ▶ Laver l'aubergine, la couper en tranches, saler et poivrer.
 - ▶ Laver les tomates et les couper en tranches.
 - ▶ Laver et égoutter les feuilles de thym. En mélanger les trois-quarts à l'huile.
 - ▶ Disposer les tranches d'aubergine dans un plat allant au four. Les couvrir de tranches de tomates et de fromage de chèvre. Saler et poivrer.
 - ▶ Verser de l'huile sur la préparation et faire cuire au four pré-chauffé (200°C) pendant environ 15 minutes.
 - ▶ Décorer avec le reste des feuilles de thym et servir bien chaud.



Accompagner d'un vin blanc jeune et sec

Maryse Desbois

Publié sur le site de l'Earl les Chênes : <http://perso.wanadoo.fr/earl.leschenes/cariboost1/>

Le dimanche 25 septembre 2005.