



## **LE GRATIN D'AUBERGINES**

**Pour 4 personnes : 3 aubergines longues - 5 tomates - 3 gousses d'ail - sel - poivre - 1/2 litre de lait - 60g maïzena - 30g beurre - sel - poivre - muscade râpée - gros sel gris -**

**Couper les 2 extrémités des aubergines, les peler, les couper en tranches, les poser dans une passoire par couche en répandant du sel gros. Les oublier 1/2 heure.**

**Pendant ce temps, faire le coulis. Peler les tomates en les plongeant 30sec. dans l'eau bouillante. Les couper en cubes. Dans une casserole, verser 2 - 3 càs d'huile d'olive, faire revenir l'ail haché sans le colorer, ajouter les tomates. Saler, poivrer, couvrir. Laisser mijoter.**

**Rincer les aubergines, les sécher soigneusement. Faire chauffer de l'huile de pépins de raisin dans une poêle et faire frire les aubergines.**

**Les poser sur du papier absorbant, poser un deuxième papier et appuyer pour ôter l'excès d'huile.**

**Pour la sauce blanche : faire fondre le beurre dans une casserole, faire revenir dedans la maïzena. Ajouter le lait, saler, poivrer et muscader généreusement. Laisser cuire.**

**Maintenant, prendre le plat à gratin, poser au fond une couche d'aubergines, puis une couche de coulis, une couche d'aubergines, une couche de sauce blanche.**

**Mettre au four préchauffé 200° (th. 6-7) pour ~30min jusqu'à coloration.**