



Gratin d'aubergines

Ingrédients :

- 1 moyenne aubergine
- 750 gr de tomates fraîches
- 400 gr de chair à saucisse
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 paquet de mozzarella

Faire chauffer le four à 200°

Faire revenir dans de l'huile, les oignons et l'ail coupé en morceaux. Quand ils ont un peu colorés, ajouter les tomates coupées également. Faire revenir à feu doux quelques minutes pour que les tomates fondent. Mettre dans un plat allant au four.

Dans la même poêle faire revenir l'aubergine avec un peu d'huile. Au bout de 10mn mettre dans le plat avec les tomates. Faire revenir la chair à saucisse dans la poêle 10mn et mélanger avec les tomates et les aubergines. Couper la mozzarella par-dessus et mettre au four environ ½ heure.



