



#Gratin d'aubergines façon lasagnes #Gratin #Aubergines #Lasagnes #Légumes #Paléo

Pour 2-4 personnes :

- 3 grosses aubergines
- 2 oignons
- 3 petites boîtes de sauce italienne
- 150 g de gruyère râpé (ou noisettes en poudre pour le paléo)
- Huile d'olive, sel et poivre



#Gratin d'aubergines façon lasagnes #Gratin #Aubergines #Lasagnes #Légumes #Paléo

Préchauffez votre four à 210°C.

Dans une poêle, faites chauffer 1 c. à soupe d'huile et mettez-y les oignons pelés et ciselés.

Ensuite rajoutez une aubergine pelée et coupée en petits dés, laissez-la cuire environ dix minutes en remuant souvent, à feu moyen. Assaisonnez avec le sel et le poivre. Mélangez. Rajoutez les 2 boîtes de sauce, mélangez bien et laissez mijoter à feu doux 5 min.

Coupez les autres aubergines en fines lamelles, dans le sens de la longueur. Prenez un plat à gratin puis faites des couches : au fond, la sauce puis les aubergines coupées puis encore la sauce, les aubergines et recouvrez de la 3ème boîte de sauce italienne allongée d'un peu d'eau (la moitié de la boîte). Saupoudrez de fromage râpé ou de noisettes en poudre pour ceux qui suivent le régime paléo.

Enfournez et laissez cuire environ vingt minutes.



N'hésitez pas à laisser un commentaire ou bien de la partager sur facebook ou twitter !