



#Crumble d'aubergines #Crumble #Aubergines #Légumes #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 aubergines
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 oignon
- chapelure
- gruyère râpé
- sel et poivre



#Crumble d'aubergines #Crumble #Aubergines #Légumes #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles

Préchauffez le four à 210°C pendant 10 min.

Pelez et coupez en rondelles les aubergines. Faites-les dorer dans une poêle avec un peu d'huile. Egouttez-les sur du papier absorbant et placez-les dans un plat à four beurré.

Faites revenir l'oignon émincé.

Versez l'oignon puis la boîte de tomates pelées sur les rondelles d'aubergines. Salez, poivrez.

Saupoudrez de chapelure puis le gruyère râpé.

Placez le plat dans le four et faites cuire 30 min.