



Gratin d'aubergines à la ricotta

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4/5 personnes

- 3 grosses ou 4 petits aubergines
- 380 gr de ricotta
- 2 œufs
- 1 gousse d'ail
- 500 ml de coulis de tomate
- 90 gr de parmesan
- sel, poivre
- origan

Préchauffer votre four à 180°.

Laver et couper les aubergines dans le sens de la longueur.

Les poser sur une feuille de cuisson posée sur une plaque allant au four.

Les quadriller à l'aide d'un couteau pointu sans les couper et enfourner pour 20 minutes.

Pendant ce temps mélanger la ricotta avec les œufs.
Rajouter la gousse d'ail pressée, sel poivre

Une fois les aubergines cuites, verser 1/3 du coulis de tomates dans un grand plat à gratin.

Parsemer d'origan et de 30 gr de parmesan.

Verser la moitié de la sauce à la ricotta et répartir au-dessus la moitié des aubergines.

Recommencer cette opération une seconde fois.

Pour finir compléter avec le reste du coulis de tomate et du parmesan et parsemer d'origan.

Enfourner pour 30 minutes.