

GRATIN D'AUBERGINE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Gourmand](#)

Ingrédients :

- 350 g d'aubergine
- 200 g de tomate
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 c à s de coriandre
- 1 œuf
- 150 g de fromage blanc en faisselle
- 100 g de parmesan
- 10 g d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation:

- Préchauffez le four à 180 °C
- Laver les aubergines et les détailler en tranches fines
- ainsi que les tomates
- Éplucher et hacher la gousse d'ail
- Peler l'oignon et le couper en rondelles fines
- mettre dans le bol, la faisselle égouttée, l'œuf, 25 g de parmesan, l'ail, le sel, le poivre, le coriandre
- dans un plat à gratin, intercaler les tranches d'aubergine et de tomates
- répartir ensuite les tranches d'oignon
- verser la préparation sur les légumes
- saupoudrer de parmesan
- enfourner 35 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>