



## Gratin d'aubergines à la tomate

Pour 2 personnes :

- 2 aubergines
- 1 gousse ail
- 1 boîte de 400 g de tomates pelées/pulpe de tomates
- 1 càs de concentré de tomates
- parmesan râpé
- 1 càc d'huile d'olive
- 1 oeuf
- basilic surgelé
- sel
- poivre

Laver les aubergines et couper les extrémités. Les couper en tranches dans la longueur, d'épaisseur 0,5 cm. Faire griller les tranches 2 min de chaque côté sur la plancha chaude.



Eplucher, dégermer et émincer la gousse d'ail. Faire chauffer l'huile dans une poêle chaude et faire cuire l'ail 2,3 min. Ajouter les tomates pelées ainsi que le concentré. Mélanger, assaisonner et laisser sur feu moyen pendant la préparation des tranches d'aubergines.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un plat à four moyen, déposer une première couche de tranches d'aubergines grillées. Ajouter la moitié de la sauce tomates, parsemer de parmesan râpé, de basilic ciselé et assaisonner.

Renouveler cette opération sans le parmesan.

Battre l'oeuf dans un bol, en recouvrir le gratin et terminer par du parmesan râpé. Mettre au four 20 min.

