Gratin d'aubergines

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	35 min
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

400 g de tomates pelées, hachées

1 gousse d'ail

1 cs d'huile d'olive

Origan

Thym

Sel

Poivre

Dans un saladier, écraser les tomates pelées à l'aide d'une fourchette. Presser l'ail, l'ajouter aux tomates, incorporer les herbes et l'huile d'olive, saler et poivrer.

2 aubergines

Retirer le pédoncule des aubergines, puis couper celles-ci en tranches de 1 cm d'épaisseur.

100 g de fromage râpé

Etaler un peu de sauce tomate au fond du moule en porcelaine graissé. Y déposer la moitié des rondelles d'aubergines et recouvrir avec la sauce tomate. Répartir le reste des aubergines dessus et saupoudrer de fromage râpé.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Air chaud humide

Enfourner le moule en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud humide 200 °C pendant 35 min

Accessoires

Grille

Moule en porcelaine ⅓ GN, hauteur 65 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019