GRATIN D'AUBERGINES

NIVEAU	TEMPS DE PRÉPARATION	POUR
Moyen	**45 Minutes**	**4 Personnes**

Ingrédients

- 1,5kg d'aubergines
- 250g d'oignons
- 60g d'ail
- 1l de lait
- 120g de beurre
- 120g de farine
- 250g de mozarella
- 20 Cl d'huile d'olives
- sel et poivre (à votre convenance)

Par

Restauration Française
© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou et Restauration Française

LES ÉTAPES

1. Après avoir lavé les aubergines, épluchez-les et taillez-les en fines lamelles. Faites-les revenir dans une sauteuse avec l'oignon et l'ail hachés et l'assaisonnement.

2. Réalisez une béchamel : faites fondre le beurre, rajoutez la farine et faites cuire 2 minutes. Rajoutez le lait cuire 5 minutes . Rectifiez l'assaisonnement. Mélangez la béchamel avec les aubergines cuites.

3. Disposez dans un plat à gratin et saupoudrez de mozzarella.

4. Gratinez à four chaud 180°C pendant 30 minutes. Servez chaud.