

GRATIN D'AUBERGINES

NIVEAU
Moyen

TEMPS DE PRÉPARATION
45 Minutes

POUR
4 Personnes

Ingédients

- 1,5kg d'aubergines
- 250g d'oignons
- 60g d'ail
- 1l de lait
- 120g de beurre
- 120g de farine
- 250g de mozzarella
- 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.