

## Casserole d'aubergines et de pommes de terre gratinées

Temps de préparation: 1 h. 10 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

### Portions

Ingrédients pour 6 personnes.

### Ingrédients

2 pièce Aubergines moyennes  
450 g Pommes de terre  
200 g Sauce tomate Ramallet  
1 pièce Oignon  
1 pièce Gousse d'ail  
200 ml Crème liquide  
1 pièce Œuf  
4 c.à.s. Fromage râpé  
4 c.à.s. Huile d'olive vierge extra  
1 c.à.c Fleur de sel  
1 pincée Poivre noir moulu

### Préparation

Pour gagner du temps, faites d'abord bouillir les pommes de terre pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient al dente (pas molles).

Pendant ce temps, préparez le gratin. Mélangez bien la crème avec l'œuf battu et assaisonnez de sel et de poivre.

Faites revenir l'oignon et l'ail hachés dans une poêle avec d'huile d'olive. Si vous l'aimez épicée, ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive "FOC" avec du piment.

Ajoutez maintenant la sauce tomate "Ramallet" et portez brièvement à ébullition.

Épluchez les pommes de terre précuites et refroidies et coupez-les en tranches. Lavez les aubergines et coupez-les également en tranches.

Versez un peu d'huile d'olive dans le plat de cuisson et couvrez-le d'une couche de tranches de pommes de terre.

Étendre une couche de tranches d'aubergine et la moitié de la sauce tomate et oignon sur le dessus. Alternier d'autres couches d'aubergines et de pommes de terre et répartir le reste de la sauce tomate.

Terminez par une couche de pommes de terre et avec le mélange de crème et d'œufs préparé, ce qui donne un gratin très savoureux.

Pour donner la touche finale, ajoutez un peu de fromage fraîchement râpé, éventuellement un peu de poivre et faites cuire au four à 225 degrés pendant 35 à 40 minutes.

Servir comme un délicieux plat principal avec une salade verte ou comme accompagnement d'une viande.