



Gratin d'aubergines à la ricotta

Un gratin fondant et gourmand à base d'aubergines

Type de plat Plat principal

Cuisine Française

Portions 4 personnes

Calories 438kcal

Ingédients

- 1 kg aubergine
- 800 g tomates concassées
- 400 g ricotta
- 3 oeuf
- 80 g parmesan
- 1/2 bouquet basilic
- origan séché
- huile d'olive
- sel et poivre

Instructions

1. Coupez les aubergines en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur et disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Arrosez généreusement d'huile d'olive, salez et poivrez puis enfournez pour 25 minutes à 200°C.
2. Dans un saladier, mélangez les tomates concassées, l'origan séché, le basilic ciselé.
3. Dans un autre bol, mélangez la ricotta, 100 g de parmesan râpé et les œufs battus. Garnissez un plat à gratin avec 1 couche d'aubergines, 1 couche de sauce tomate, 1 couche de ricotta. Recommencez l'opération et terminez en saupoudrant du reste de parmesan.
4. Enfournez pour 30 minutes à 180°C