

Gratin de légumes et parmesan





Les ingrédients

- 3 tomates
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 gousse d'ail
- 50 g de parmesan
- Thym
- Huile d'olive
- · Sel, poivre

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2

Laver les légumes. Couper les extrémités des courgettes, retirer les pédoncules des aubergines et des tomates. Les tailler en fines rondelles.

Etape 3

Prendre un plat à gratin, frotter l'intérieur avec l'ail et napper d'un filet d'huile d'olive.

Etape 4

Dans le fond du plat, répartir une couche d'aubergine. Saler, poivrer et arroser d'un filet d'huile. Monter les légumes ainsi de suite puis saupoudrer de parmesan.

Parsemer de thym puis enfourner 35 minutes.



